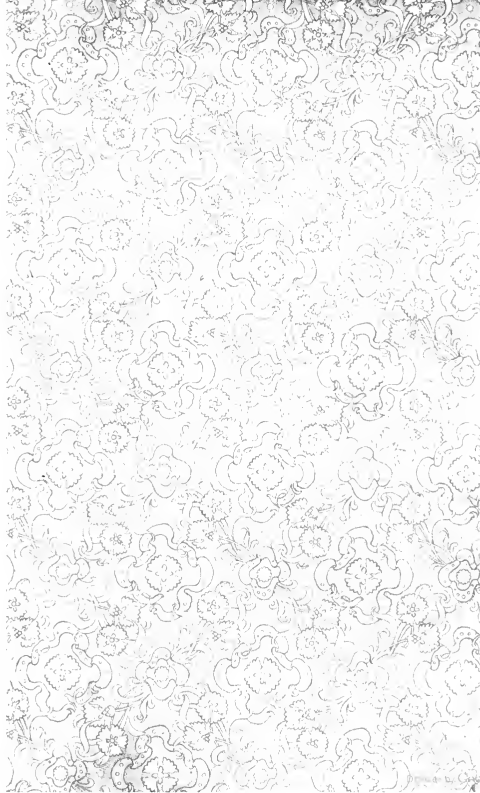
Wörterbuch der Milchwirtschaft

Von Benno Martiny





Wörterbuch

der

Milchwirtschaft.

Wörterbuch

der

Milchwirtschaft

aller Länder.

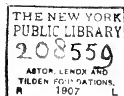
Eine Sammlung
auf Molkereiwesen und damit verwandte Viehzucht
bezüglicher Ausdrücke

von

Benno Martiny,
Professor, Dr. hc.
Korrespondirendes Mitglied des Land- und Forstwirtschaftlichen Vereins im Herzogtum Braunschweig und der Gelderschen Maatschappij van Landbouw; Lid van Verdiensten der Hollandschen Maatschappij van Landbouw; Ehrenmitglied der Oldenburgischen Landwirtschaftsgesellschaft, des Akademischen landw Vereins zu Berlin, der Société des Eleveurs Belges zu Lüttich, des Egerländer Tierzuchtvereins, der Société nationale de Laiterie zu Brüssel und des Milchwirtschaftlichen Weltverbandes.

Zweite Auflage.

Leipzig.
Verlag von M. Heinsius Nachfolger.
1907.


THE NEW YORK
PUBLIC LIBRARY
208559
ASTOR, LENOX AND
TILDEN FOUNDATIONS.
R 1907 L

Dem Milchwirtschaftlichen Weltverband

als Förderer der gesammten Milchwirtschaft

und

als Vermittler friedlichen Völkerverkehrs,

mit

Herrn Baron Léon Peers de Nieuwburgh

und

Herrn Professor Dr. L. Gedoelst

an der Spitze,

in treuer Anhänglichkeit gewidmet.

Widmung.

Ihrer Natur nach sind die Menschen darauf angewiesen, sich gegenseitig zu unterstützen, zu helfen, zu fördern. Daraus entspringt das göttliche Gebot der allgemeinen Nächstenliebe. Trotz Jahrtausende alter auf Veredlung der Sinnesart gerichteter Kulturbestrebungen hat aber die Menschheit sich noch nicht zu unbedingter Anerkennung dieses Gebots durchzuringen vermocht. Noch starren mit immer verstärkten und vervollkommneten Rüstungen die gegeneinander sich abschließenden Völker in Waffen, jeden Augenblick bereit, gegebnenfalls vernichtend übereinander herzufallen, noch suchen alle Völker — gegenwärtig mehr, denn je, und in fieberhafter Hast — mit einem Aufwand von Nachdenken, Arbeit und Kapital, der auf andern Wegen der Wohlfahrt dienen könnte, zu jenem Zweck sich in den Besitz der vollkommensten Machtmittel zu bringen. Jedes fühlende Herz erbebt vor dem fürchterlichen Gedanken, jeder sinnige Kopf blickt mit Abscheu auf die Möglichkeit, dass wiederum Veranlassung gegeben sein könnte, von den Machtmitteln den Gebrauch zu machen, zu dem sie geschaffen wurden. Um so freudiger begrüßen alle diejenigen, welche an einen wenn auch noch in weiter Ferne liegenden Völkerfrieden glauben und ihre Kraft in den Dienst diesem Ziel geweihter Arbeit zu stellen sich gedrungen fühlen, jedes Unternehmen, welches darauf gerichtet ist, die Völker einander zu nähern, die sie trennenden Gegensätze zu überbrücken, den Geistern überzeugte Einsicht in die Verkehrtheit, in die Verderblichkeit der Völkerfeindschaft erwachsen zu lassen.

Zu den Unternehmungen dieser Art gehört der vor einigen Jahren ins Leben gerufne Milchwirtschaftliche Weltverband. Er will die milchwirtschaftlichen Fachleute aller Länder zusammenführen, um ihnen Gelegenheit zu geben, als Menschen sich näher kennen und sich schätzen zu lernen, ihre Kenntnisse und Erfahrungen auszutauschen, sich gegenseitig Liebes und Gutes zu erweisen, in gemeinsamer Arbeit zum Wohl der ganzen Welt, in herzlicher Gemeinschaft

miteinander des Daseins sich zu freuen und damit die Glückseligkeit einer Zeit vorahnen zu lassen, in welcher blutgetränkte Schlachtfelder, auf ihnen jammervoll vernichtete Menschenleben und zu Krüppeln verstümmelte Erdenbürger einer unwiderbringlichen Vergangenheit angehören, Kampf nur noch auf geistigem Gebiet oder in Gesundheit stählender Körperübung geführt, die Tugend der Tapferkeit, der selbstlosen, sich aufopfernden Hingebung nur noch im Dienst der Wissenschaft, der Kunst und des Gemeinwohls, sich unterordnender Gehorsam nur noch nach den Geboten göttlicher Vernunft geübt wird.

Auch dieses Büchlein steht an dem Weg, der in der Vorstellung weiter schauender, hoffnungsfreudiger Gemüter die Menschheit endlich dahin führen muss, ihren wahren Beruf zu erkennen und zu erfüllen, in aller Bescheidenheit und unvollkommen, wie es ist, bereit, der Verständigung auf dem sachlichen Gebiet, der völkerverbindenden Wissenschaft und damit dem Frieden und der allgemeinen Wohlfahrt zu dienen.

Unter den Männern, welche den Gedanken eines milchwirtschaftlichen Weltverbandes verwirklichten, stehen — sachkundig, hingebend und opferfreudig in unablässiger Arbeit — die gegenwärtigen Leiter der geschaffnen Vereinigung obenan; ihnen, unter dem hochgehaltnen Banner des Verbandes, dieses Buch als Ausdruck tief empfundner Wertschätzung und Dankbarkeit widmen zu dürfen, fühlt sich wahrhaft beglückt

der Verfasser.

Vorwort.

Die erste Auflage dieses Buchs erschien im Jahre 1891 als ein schüchterner Versuch, auf das Vorhandensein einer Vielzahl fachsprachlicher die Milchwirtschaft berührender Bezeichnungen aufmerksam zu machen, die zu sammeln und nach ihrem Sinn, ihrer Entstehung und ihrem Verbreitungsbereich zu erklären für Berufnere nnd Befähigtere eine nützliche und dankbare Aufgabe gewesen wäre. Der damit gegebnen Anregung ist der gehoffte Erfolg versagt geblieben. So reifte der Entschluſs, die von dem Verfasser fortgesetzte, insbesondre auch auf das Ausland mehr ausgedehnte Sammlung in einer neuen Auflage des Wörterbuchs der Öffentlichkeit zu übergeben.

In ihrer gegenwärtigen, etwa das Vierfache des frühern Umfangs betragenden Gestalt ist die Sammlung nur zu kleinem Teil aus besondern Nachforschungen hervorgegangen, hauptsächlich vielmehr das Ergebnis von Aufzeichnungen, welche der Verfasser aus Büchern, aus Zeitschriften, auf Reisen zufällig zu machen Gelegenheit hatte, vermehrt durch einige Beiträge von Freunden der Sache. Eine größere Anzahl von Ausdrücken aus dem Sprachgebrauch der Schweiz ist Herrn Professor Felix Anderegg in Bern zu verdanken, der in freimütigem Entgegenkommen so gütig war, ein handschriftliches Verzeichnis schweizer milchwirtschaftlicher Benennungen, das er sich selber angelegt hatte, für dieses Buch zu Verfügung zu stellen. Die diesem Verzeichnis entnommnen Mehrungen sind durch einen vorgesetzten Stern (*) kenntlich gemacht. Besondres Verdienst haben auch einige Freunde, wie durch manche andre Beiträge, so noch mehr dadurch sich erworben, daſs sie sich bereit finden ließen, die je ihr Sprachgebiet betreffenden Ausdrücke und die dafür gegebnen Erklärungen zu überprüfen und zu ergänzen oder richtig zu stellen; das sind für

Bayern: Herr Dr. Frz. Jos. Herz in München, statlicher Molkereiberater für das Königreich Bayern,

Dänemark: Herr Professor Bernh. Böggild in Kopenhagen, statlicher Molkereiberater für das Königreich Dänemark,

Elsaſs: Herr Frz. v. Oppenau, Vorsteher der Kaiserl. landw. Winterschule zu Kolmar i. E.,

England: Herr F. J. Lloyd, F. C. S., F. J. C., Chemiker und Bakteriolog der British Dairy Farmers' Association zu London,

Finland: Herr Dr. Gösta Grotenfelt, Professor an der Universität zu Helsingfors,

Frankreich: Herr R. Lezé, Professor an der Ecole nationale d'Agriculture zu Grignon, in Buc bei Versailles, S. et O.,

Italien: Herr Prof. Dr. Const. Gorini, Vorsteher des bakteriologischen Laboratoriums der Königl. höhern Landwirtschaftsschule zu Mailand.,

Niederland: Herr Dr. J. Mesdag, Molkereiberater der Frieschen Maatschappij van Landbouw zu Leeuwarden,

Nordamerika: Herr Dr. F. W. Woll, Chemiker der landw. Untersuchungsanstalt an der Universität zu Madison in Wiskonsin,

Ostfriesland: Fräulein Gertrud Tammena zu Longewehr bei Loppersum,

Schleswig-Holstein: Herr H. Frahm, Leiter der Genossenschaftsmolkerei zu Elmshorn,

Schweden: Herr Dr. L. F. Rosengren, Vorsteher der Geräte- und Maschinen-Prüfungsanstalt zu Alnarp bei Akarp,

Schweiz: die Herren Dr. R. Gerber, Molkereibesitzer, Dr. F. Stebler, Vorsteher der Eidgenössischen Samenprüfstelle, und Dr. A. Grisch, wissenschaftlicher Gehilfe an dieser Stelle, alle drei in Zürich.

Entsprechend dem Zweck des Buchs, über mindergeläufige milchwirtschaftliche Fachausdrücke erklärend und unterrichtend Auskunft zu geben, sind nicht nur volkstümliche, sondern auch wissenschaftliche Bezeichnungen und Bezeichnungen von Waren und Erfindungen u. dergl. aufgenommen worden.

So wie das Buch entstanden ist und nur entstehen konnte, darf nicht erwartet werden, dass alle Fachausdrücke, die es in der ganzen milchwirtschaftlichen Welt gibt, darin enthalten seien. Aber auch die Deutung der aufgeführten Wortformen entbehrt vielfach, sowol in sachlicher wie in sprachlicher Beziehung, noch der wünschenswerten Vollständigkeit; Belegstellen, wenigstens für die seltner in der Literatur vorkommenden Ausdrücke, hätten namhaft gemacht, für viele Angaben, denen weiter nachzuforschen Manchen wünschenswert erscheinen könnte, hätten die betreffenden Quellen angegeben, die Sprachgeschichte aller inbezug auf ihre Herkunft dunkeln Wörter hätte aufgedeckt, dem Verständnis von Gerätebezeichnungen hätte durch beigefügte Abbildungen veranschaulichend gedient werden können. Auf die Erfüllung aller dieser Wünsche musste jedoch verzichtet werden; die in allen Fällen durchgeführte Beigabe von Abbildungen würde, wegen der Umständlichkeit und Schwierigkeit

ihrer Beschaffung, nicht nur die Herausgabe des Buchs unabsehbar verzögert, sondern auch mit der weitern Beigabe von Belegstellen und Literaturangaben die Kosten seiner Herstellung derartig erhöht haben, dass das Buch den meisten derjenigen Leute unzugänglich geworden wäre, denen sich nützlich zu erweisen es zunächst bestimmt ist; zu sprachgeschichtlicher Erklärung vieler Bezeichnungen aber fehlt es zurzeit noch an den entsprechenden Vorarbeiten; in dieser Richtung das Buch auszubauen wird erst möglich sein, wenn für alle Sprachgebiete Untersuchungen ähnlich denjenigen vorliegen werden, welche, für die Schweiz, für Bayern, Ostfriesland, Ost- und Westpreußen, Elsaß, von deutschem Forscherfleiß bereits geschaffen wurden*).

Aus diesen Gründen war der Verfasser genötigt, in den Erklärungen der aufgenommnen Ausdrücke, unbeschadet der wünschenswerten Gründlichkeit, sich möglichst knapper Form zu befleißigen, und bei den auf Entdeckungen oder auf Erfindungen bezüglichen Angaben sich darauf zu beschränken, etwa weiter gewünschter Verfolgung durch Beisetzung des Jahrgangs der ersten Veröffentlichung auf die Spur zu helfen.

So stellt das Buch immer wieder nur einen bahnbrechenden Anfang dar. Möge es auch in seiner Unvollkommenheit förderſame Dienste leisten, möge es ihm gelingen, Freunde zu finden, die in der Lage, befähigt und gesonnen sind, es zu der Vollendung zu führen, welche seinem Verfasser als Leitbild unerreichbar vorgeschwebt hat.

Gr.-Lichterfelde, im Mai 1907.

Benno Martiny.

---

*) Friedrich Staub u. Ludwig Tobler. Schweizerisches Idiotikon, Wörterbuch der schweizer-deutschen Sprache. Frauenfeld 1881/1905 (noch nicht vollendet).

Christoph Luchsinger. Das Molkereigerät in den romanischen Alpendialekten der Schweiz. Inaugural-Dissertation. Zürich 1905.

J. Andreas Schmeller. Bayerisches Wörterbuch. 2. Aufl. München 1872/77, 2 Bde.

J. ten Doornkaat Koolmann. Wörterbuch der Ostfriesischen Sprache. Norden 1879/84, 3 Bde.

H. Frischbier. Preußisches Wörterbuch. Ost- u. Westpreußische Provinzialismen. Berlin 1882/83, 2 Bde.

E. Martin u. H. Lienhart. Wörterbuch der Elsässischen Mundarten. Straßburg 1894/1907, 2 Bde.

In den Erklärungen gebrauchte Sachbezeichnungen, welche ohne ausdrücklichen Hinweis im Wörterbuch selbst weiter erklärt werden, sind durch Sperrdruck kenntlich gemacht.

Aad, holl., = Ade.

Aarden, holl., = ursprünglich irdene, später auch hölzerne Milchsatten. — Friesland.

***Ab=Brüchling** = entwöhntes Zuchtkalb. — Mittel-Schweiz.

Abdasseln = die Larven der Dasselfliege aus der Haut der davon befallenen Tiere entfernen.

Abertamer Käse = nach dem Flecken Abertam bei Karlsbad in Böhmen benannte Schaf- oder Ziegenkäse.

Abgeleckte Dickmilch = geronnene Milch, von der die Molke abgeleckt, abgetropft ist. — Holstein. Hamburg. Mecklenburg.

Abgenommene Milch = abgerahmte Milch. Vgl. Dickmilch. — Mitteldeutschland. Schlesien. Schweiz.

***Abgepsen** = abrahmen; vgl. Gebse. — Schweiz.

Abgerahmte Milch = bei irgendeinem Aufrahmverfahren ihres Rahms beraubte Milch.

Abmilchen, sich = magerwerden von Kühen, die auf Kosten ihres eigenen Körpers mehr Milch geben, als aus den im Futter von ihnen aufgenommenen Stoffen erzeugbar war.

Abrahmen = den Rahm von der Milch abnehmen; vgl. aufrahmen.

Abseihen = a) Fremdkörper aus einer Flüssigkeit durch eine Siebvorrichtung abscheiden;
b) fehlgebären. — Miesbach, Bayern.

Absetzen = ein junges Tier des ersten Lebensalters dauernd von seiner Mutter trennen.

Abspänen, s. Span.

Abwurf = zur Ableitung von Lawinen errichteter Schutzwall. — Berner Oberland, Schweiz.

Abzeug = Abfälle aus der in Käsereien verarbeiteten Milch, hauptsächlich also die rückständige Molke; wird nebenher gebuttert, auch die Buttermilch. — Allgäu.

Abziehn, nämlich Käse, = Käse mit zu dicker oder schmieriger Rinde abschaben. — Schweiz. Allgäu.

***Abzug** = bei Bearbeitung des Käsebruchs mit Unreinigkeiten abgeschöpfter, zu Schweinefutter verwendeter Schaum. — Schweiz.

***Achis** oder **Ächis** = Etscher. — Kanton Bern, Schweiz.

Achsen=Milch, s. Axenmilch.

Achtel, Achteltonne = a) hölzernes Handelsgefäß für Butter von rund 50 Pfd. Inhalt, in Tonnenform. — Ostfriesland.
b) Achtendeel ton Butter = 20 kg; nach den Ordonnantien von Friesland vom 3. Juli 1504 soll eine Tonne Butter enthalten 300 köln. Pfd. = 160 kg; ein Vierendeel ton oder ein Vierendeel vat = 40 kg; abweichend $^1/_6$ vat = 25 kg. — Friesland, Niederland.
c) s. Hälftgen.

Achter = Ziegenhirt. — Schweiz.

Acid=Butyrometrie = von N. Gerber (1892) verbessertes Verfahren der Milchfettbestimmung nach Babcock (1890) und nach Beimling (1890); nahe verwandt damit das Verfahren von Leffmann und Beam (1892).

Acidy, engl., = a) in der Farbe verschossener, an der Oberfläche rauh gewordener Cheddarkäs. Als Ursache des auch mit acid cut cheese bezeichneten

Fehlers wird zu weit vorgeschrittene Säuerung der verkästen Milch angesehen. — England.

b) (säuerlich) von Cheddarkäs, der, weil ein wenig zu stark gesäuert, im Gefüge mehlig („mealy") und in der Farbe verschossen („faded") ist, im Gegensatz zu deutlich saurem Käs („sour cheese"). — Kanada.

*Acla (roman.?) = Maiensäß. — Oberengadin, Schweiz.

Aclas (roman.?) = Matte mit Mattstall, darin das auf der Matte gewonnene Heu zu verfüttern. — Bündner Oberland, Schweiz.

Ade, holl., meist nur in der Mehrheit Aden gebräuchlich = länglich-rundes, muldenförmiges Aufrahmgesäß, ursprünglich aus ganzem Holz gehölt, später von Kupfer (um 75 cm lang, 45 cm breit, in der Mitte 15 cm tief, gewöhnlich mit etwa 25 l Milch befüllt). — Friesland.

Adelgras = Alpenwegerich, Ritz (Plantago alpina und Pl. montana). — Schweiz.

Adulterated butter, engl., = im Handel unter dieser Bezeichnung zulässige, durch zugesetzte Fremdfette verfälschte Butter, deren Fettgehalt, laut einer Verordnung vom 26. Juni 1906, weniger als 82,5 v. H. beträgt, zu deren Herstellung aber behördliche Erlaubnis kostenpflichtig erworben, und für deren Herstellung eine Abgabe von 0,1 Doll. auf jedes Pfund (453,6 g) gezahlt werden muss. Früher war der Fettgehalt auf mindestens 80 v. H., der Wassergehalt auf höchstens 16 v. H. festgesetzt. — Vereinigte Staten von Nord-Amerika.

Advanced register, engl., = öffentliches Verzeichnis geprüfter hervorragender Milchkühe. — Nord-Amerika.

Aërob und **anaërob** = zum Leben der Luft (d. i. ihres Sauerstoffs) bedürftig (luftlebig), bez. nicht bedürftig.

Affrénlal, franz., = ménole. — Aubrac-Gebirge, Frankreich.

Afschepper, holl., = Käs, bereitet aus abgerahmter Milch (Milch, von welcher der Rahm abgeschöpft worden war).

Afterings, engl., = Nachmilch, Strippmilch (Strippings, Strokings). — England.

Äger-Mähder = Wechselmähder. — Simmental, Kant. Bern, Schweiz.

Ägg-ost, schwed., = Eierkäs, d. i. eine Art im südlichen Finland bereiteten Backsteinkäses aus Vollmilch, der ein Teil mit Ei verquirlter Sauermilch beigemischt war.

Agitatore, ital., = Rührwerk für Rundkäserei. — Nördl. Italien.

Ago, ital., = um 20 cm lange schraubenförmig gefurchte Nadel zu Prüfung des Parmesankäses. — Nördl. Italien.

Agra, ital., = Molkenessig; von lat. acer.

Agroso, ital., s. Latte agroso.

Ahvenanmaan juusto, finn., = Åländsk ost.

Aibl = kleine Alp. — Ober-Bayern.

Aïran, türk., = a) Getränk aus Milch und darin wieder aufgelöstem, aus Yauert durch einfache Abseihung hergestelltem, in Ziegenfell aufbewahrtem Käs. — Türkei.

b) Buttermilch ohne oder mit darin fein verteiltem Katuik der Baschkiren.

Aisy, auch azi, azy oder aizi, franz., = Molkenessig, Etscher; v. lat. acidus oder acetum. — Frankreich. Schweiz.

Ajerscht = Egart, unangebaut liegen gelassenes Land. — Elsass.

Aktle-Maelkeri, s. Andels-Maelkeri.

Åländsk ost, schwed., = althergebrachte, im südwestlichen Finland, besonders auch auf Aland, in viereckigen, 24 cm langen, 12 cm breiten und 6 cm tiefen Formen aus süßer gelabter, mit Zusatz von saurer Milch bereitete, längerer Reifung und Trocknung unterworfne, vornehmlich zur Schiffsversorgung geeignete Art, auch nach Schweden ausgeführten sogenannten Bauernkäses (s. Fyrkantig allmogeost).

Albin = Palmin; s. Kokosnussbutter.

Albumin, s. Laktalbumin.

Albuminose = nach Bouchardat und Quevenne (1857) derjenige in der Milch gelöste eiweißartige Körper, der, wenn die Milch mit Säuren in der Wärme behandelt wird, in die Molke übergeht und aus dieser durch Gerbsäure oder Alkohol gefällt wird; von Morin (1854) „Galaktin" genannt.

Albumose = löslich gewordene Eiweißstoffe, insbesondere auch auf etwa 130° C erhitztes und dadurch seiner Gerinnbarkeit beraubtes Eiweiß.
Albumose-Milch, s. Rieths Kindermilch.

Aldehyd-Zahl = durch Formaldehyd erreichbare höchste Zunahme des nach dem Verfahren von Soxhlet-Henkel bestimmten Säuregrads der Milch; nach Dr. R. Steinegger, 1906.

Alemtejo = runder portugiesischer Käs von weniger als 20 cm Durchmesser und weniger als 5 cm Höhe, aus oft mit Ziegenmilch versetzter Schafmilch, u. a. in der Gegend von Castello Branco hergestellt.

Alfalfa, maur.-span., = Luzerne. — Amerika.

Alizarinprobe = von Eugling (1882) vorgeschlagenes Verfahren, Milch mittels einer alkoholischen Alizarinlösung auf ihre Käsereitauglichkeit zu prüfen.

Alkali-Kremometrie = Bestimmung der Rahmmenge einer Milch mithilfe einer Alkalilösung. Nach Quesneville und Gerber, 1885. Vgl. Crémomètre.

Alkoholprobe = von Dänemark herrührendes, in Deutschland i. J. 1891 bekannt gewordenes Verfahren, Milch mittels Alkohols auf ihre Haltbarkeit zu prüfen.

***Allmig-Hütte** = Sennhütte. — Kanton Schwyz, Schweiz.

Allmoge-ostar, schwed., = Bauernkäse, d. s. Süß-, auch Sauermilch-Käse verschiedener Form und Größe, teils in Fladenform etwa mit einem Durchmesser von 26/31 cm bei 2 cm Dicke, teils in Backsteinform mit Ausmaß etwa von 12×12×5, oder von 25×13×6 cm.
Allmoge-smör, schwed., = Bauernbutter.

Alm, s. Alp.
Alm-Boden = Alpen-Fettweide. — Schweiz.
Alm-Garten = eingezäunte Alpenwiese. — Allgäu.
Almgras, s. Gras.
Alm-Kaser = Alphütte mit Käserei-Einrichtung. — Salzburg. Ober-Bayern. Vorarlberg.
Alm-Putz = Bediensteter, dem die Pflege der Alm (Säuberung, Düngung, Bewässerung usw.) obliegt. — Schweiz.

Alp, Alpe, oder (zusammengezogen aus Alpen) Alm = an der Baumgrenze oder darüber hinaus gelegene Hochgebirgsweiden.
Alp-Anger = eingezäunte Alpwiese. — Ober-Bayern.
Alp-Buch = öffentliches Buch zu Eintragung von Alprechten. — Schweiz.
*Alp-Führer = erster Zusenn, dem es obliegt, die Molkereierzeugnisse von der Alphütte zutal zu bringen. — Kanton Graubünden, Schweiz.
Alp-Gaißen = den ganzen Sommer über ständig auf der Alp bleibende Ziegen. — Schweiz.
Alp-Gemeinde = Gemeinschaft der Nutzungsberechtigten einer Alp, oder eine Allmendalp besitzende Gemeinde. — Schweiz.
Alp-Horn = Schalmei; vgl. Trüt.
Alp-Hütte = Wohngebäude der Alphirten, mit oder ohne Viehstall, mit oder ohne Sennerei-Einrichtung.
Alp-Knebel = Alpscheit. — Ober-Wallis, Schweiz.
Alp-Lohn = Alp-Zins.
Alp-Meister = Verwaltungsvorsteher einer gemeinschaftlich benutzten Alp. — Schweiz.
Alp-Nutzen, s. Nutzen.
Alpen-Pflanzer, s. Pflanzer.
Alp-Recht = Recht zur Mitbenutzung einer Alp. — Schweiz.
Alp-Scheit = in verschiedener Form eines Kerbholzes gebildete Urkunde über das Recht der Mitbenutzung einer Genossenschaftsalpe. — Schweiz.
Alp-Span = Alpscheit. — Prättigau, Kanton Graubünden, Schweiz.
*Alp stagliadas (roman.?) = Alp mit unbeschränktem Besatz; von ital. stagliare = in Bausch und Bogen berechnen. — Kanton Graubünden, Schweiz.
Alp-Vogt = Alpmeister. — Schweiz.

Alpaunt, Alpagiaunt, roman., = Mitglied einer Alpgemeinde. — Ober-Engadin, Kant. Graubünden, Schweiz.

Alpeggio, ital., Sömmerung des Viehs auf den Alpen.

Alpen, oder älpen, Zeitw., = Alpnutzung ausüben. — Schweiz.

Altenburger Ziegenkäse = in Berlin verkaufte, wohl nur zumteil aus Ziegenmilch bereitete, flache runde, mit Kümmel

versetzte Weichkäse von ungefähr 18 cm Durchmesser, 1,5 cm Höhe und 0,5 kg Gewicht, die innen noch weiß, außen aber streichbar gereift in den Handel kommen.

Altmelk = altmilchend.

Altmilchend, s. frischmilchend.

Ältnings-bord, schwed., = Butterkneter.
Ältnings-bräde, schwed., = Butterknetbrett.
Ältnings-maskin, schwed., = Butterknetmaschine.
Ältnings-sked, schwed., s. Smörsked.

Amalthea = Name einer sagenhaften Ziege des griechischen Altertums; mit ihrer Milch sollte Zeus ernährt, ein ihr abgebrochenes Horn zum Füllhorn gemacht worden sein.

Amat, s. Omad.

***Ambach**, der, = das auf der Alp befindliche Milchvieh. — Kanton Bern, Schweiz.

Amicly, wallis, s. Maître.

Amphotere Reaktion = Eigenschaft, gleichzeitig blaues Lackmuspapier zu röten und rotes zu bläuen.

Amplo vano, ital., = zu große Lochung im Käs. — Nördl. Italien.

Ämt = Öhmd, s. Omad. — Elsaß.

Anaër-Oxydase, s. Oxydase.

Anaërob, s. aërob.

Anatto, Annato oder **Annotto** = aus der Frucht der in Südamerika heimischen Bixa orellana L. ausgezogener gelber Farbstoff zu Färbung von Butter oder Käs; zu Butterfarbe wird der Farbstoff mittels eines Öls, zu Käsfarbe mittels Weingeist und alkalisirtem Wasser ausgezogen. Ältere Schreibweise Aneta, Annato, Annotta, Anotta, Anotto, Arnetta, Arnotta, Arnotto.

***An-Bitz** = Beigeschmack, bei Käs; vgl. Bitz. — Kanton Bern, Schweiz.

Anbrennen = Viehfutter, auch grünes, nach Zusatz von Kleie mit heißem Wasser oder heißer Molke bebrühn. — Oberbayrische Alpen.

Ancien impérial = französisches, frisch, oder gereift genossenes viereckiges salbigweiches, schwach gesalzenes Labkäschen aus ganzer Kuhmilch, ungefähr gleich dem Petit carré.

Ancona-Käse = Schafkäse der italienischen Provinz Ancona.

Andel = Außendeichweide. — Ostfriesland. Jeverland.
Andel-Gras, = beliebter, hauptsächlich aus Poa maritima bestehender Graswuchs der Außendeichgelände in den Nordseemarschen.

Andels-lag, schwed., = Anteilsgenossenschaft.
Andels-mejeri, schwed., = Andels-maelkeri.

Andels-Maelkeri, dän., (Anteils-Molkerei) = Genossenschafts-Molkerei, errichtet und betrieben auf Rechnung der Genossen. Im Gegensatz zu: Faelles-Maelkeri (eigentlich = Gemeinschaftliche Molkerei) = Molkerei zu Verarbeitung von Milch, die von einem einzelnen Unternehmer zusammengekauft wird, also = Sammel-Molkerei; Aktie-Maelkeri = Sammel-Molkerei, bei welcher die Aktiengesellschaft an die Stelle des einzelnen Unternehmers tritt; und Herregaards-Maelkeri = Herrenguts-Molkerei (Herrengut = Rittergut, Hofgut, im Gegensatze zu Bauerngut).

Anderdaagsche kaas, holl., = Käse, zu deren Bereitung nach 36, 24 und 12 Stunden abgerahmte Milch, vermischt mit frischer Morgenmilch verwendet wurde. — Nord-Holland, Niederland.

Angelot, franz., = Augelot.

Anglo-Swiss-Condensed-Milk-Company = i. J. 1865 von C. A. Page gegründete Gesellschaft zu Eindickung von Milch, die 1866 zu Cham, Kanton Zug, die erste Milcheindickfabrik Europas errichtete.

Ängs-vial, schwed., = Lathyrus pratensis.

Anhandeln = das Melken vorbereitende Behandlung des Euters, besonders der Zitzen. — Allgäu.

Anhänge-Tesle, s. Tessle.

***Ankäs** = bei Beginn eines neuen Zeitabschnitts des Sennereibetriebs anfänglich bereiteter Käs. — Schweiz.

Anima, ital., = hölzerne Scheibe, die auf offen zu befördernde Milch gelegt wird, um deren Bewegung zu unterdrücken. — Nördl. Italien.

Anke, Anchen oder Anken, der, = Butter. (ahd. ancho; verwandt mit anken = hervorpumpen (?), oder mit lat. unguentum = Salbe.) — Schweiz. Elsaß.

Anke-Bock = Butterbrot. — Schweiz.
Anken-Kahr = rundes hölzernes Gefäß zu Aufbewahrung von Butterschmalz; Ankenstampfikahr = Stoßbutterfaß. — Schweiz.
Anke-Kübel = Butterfaß.
Anke-Pal = Menge rund oder länglich rund geformter Butter. — Elsaß.
Anke-Rume = Rückstände beim Einschmelzen der Butter; vgl. Fäule. — Schweiz.
Anke-Schüm = Bodensatz bei Bereitung von Butterschmalz. — Elsaß.

Ankete, die, = a) die auf einmal verbutterte Rahmmenge;
b) die mit der Verbutterung verbundne Arbeit. — Kanton Bern, Schweiz.

Anoxoluin, s. Oxoluin.

Anrüsten = anhandeln, auch wol das Euter vor der Melkung durch Bestreichen mit Fett oder Milch schmeidig machen. — Schweiz.

Ansasse = Mitglied einer Alpgemeinde. — Schweiz.

Anseilen = tübern. — Kärnten.

Ansiedel = der bei der Bereitung von Butterschmalz aus der Butter verbleibende (sich ansiedende) Rückstand. — Oberbayern.

Anstumpen = tübern. — Schweiz.

Anti-présure (franz.) = ein im tierischen Blutwasser enthaltner, die Labgerinnung der Milch verhindernder, diastaseartiger, nicht dialysirbarer Körper, der durch Hitze zerstört und durch schwefelsaures Ammoniak oder durch Alkohol niedergeschlagen wird; nach A. Briot (1899); ἀντί, griech., = gegen, présure (von lat. pressura = Drückung?) = Lab.

Anwachs, s. Heller.

Anziehen = anhandeln.

Aper = offen, frost- oder schneefrei; von lat. apertus; apern, ziellosés Zeitw., = aufdauen. — Alpenländer.

Aperto, ital., = offen, brüchig (von Käsen). — Nördl. Italien.

Apo-sepedin = Leucin. Von griech. σήπεσθαι = faulen.

Appenzeller Jager = 3/7 Monat alte appenzeller Schweine. — Schweiz.

Appenzeller Käse = kleine, im Schweizer Kanton Appenzell bereitete magre, auch fette Schweizer Rundkäse, bei 12/15 cm Höhe und 25/45 cm Durchmesser 7/8 kg schwer, mit dunkelgraubrauner, weicher, schmieriger Rinde, innen viel und fein gelocht, von bläulichgrauer Farbe und sehr scharfem Geruch und Geschmack.

Appetit-Oste = dänische, in Blechformen mit losem Boden hergestellte Sauermilchkäse, deren Eigentümlichkeiten bestehn in hochgradiger Erwärmung der stark gefärbten Milch und bewirkter Gärung des körnig ausgeschiednen, abgepreßten Quargs zu oberflächlicher Erweichung der Quargkörner.

Apprêt, franz., = besondres Gemach in den Weichkäsereien der Normandie, worin der in einem andern Raum gewonnene Brungel geformt wird, und die Käse bis zu Verbringung in den Reifungsraum aufbewahrt werden.

Arachin = eine von Gößmann nachgewiesene Fettart, die nach Wein (1876) mit Butin übereinstimme.

Arak oder **Araka** = Destillat aus gegorner Kuh- oder Stutenmilch der Eingebornen des Bezirks Jeniseisk. Vgl. Arr'ki und Erket.

Aräometrische Fettbestimmung, s. Soxhlets Verfahren.

Arber = schneefrei; vgl. aper. — Oberbayern.

Arber-Schlitten = Heuschlitten. — Oberbayr. Alpen.

Arche = zu Ableitung von Lawinen errichteter Schutzwall. — Vorarlberg.

Arfe = Harse a. — Ampezzo, Tirol.

*__Aria__ oder __arya__ (roman.?) = melken. — Kanton Freiburg, Schweiz.

Arl-Römn = Grupe. — Holstein.

Armailli, franz., = Senn; von altfranz. armaille = aumaille (lat. animalia) = Vieh. — Französ. Schweiz.

Arnauten-Käse (Arnautski-Sir), auch Vlasic (nach den Hochweiden der Vlasic-Planina) oder Trafniker (nach seinem Haupthandelsort) = im westlichen und nordwestlichen Teil des türkischen, von Albanesen (Arnauten) bewohnten Sandschaks Novibazar aus Schafmilch ohne oder mit Ziegenmilch bereiteter, frisch in eigentümliche nach oben verjüngte Holzgefäße eingeschlagener, im jüngern Zustande schnittiger, später krümeliger Käs von schmutzig weißer Farbe ohne Lochung.

Arr'ki = Milchbranntwein der Kalmücken. Vgl. Arak und Erket.

Artel = Genossenschaftsmolkerei. — Sibirien.

Asch = Bütte oder Satte, bei Coler, um 1600; bei Luther Äsche. Verwandt mit Esche (engl. ash) und Asset, schwed. ask, französ. assiette, griech. ἀσκός (?). Aschel, Milchaschl = tönerne Milchsatte mit Zapfloch. — Gegend um Troppau, Österreichisch- und Preußisch-Schlesien.

Asino, ital., = ein Sommerkäs aus ganzer Kuhmilch der Gegend von Ampezzo in der ital. Provinz Udine.

***Asme**, die, = Gestell für das gereinigte Milchgeschirr. — Kanton Graubünden, Schweiz.

Aspetto, ital., s. Periodo di aspetto.

Asset, s. Milchasset.

Asten, die, (Mehrheit) = a) der auch mähbare Teil einer Alpe. — Zillertal, Tirol.
b) Voralpe. — Inntal, Tirol.

Attrassadou, franz., = mésadou. — Aubrac-Gebirge, Frankreich.

Ätz-Heu = Heu im Frühjahr beweideter Wiesen;
Ätz-Lische = minderwertiges (saures), in der Regel als Streu, ausnahmsweise als Futter verwendetes Alpheu; s. Lische;
Ätz-Mahd = im Sommer nach der Frühjahrsweide gemähte Voralp. — Schweiz.

Auber = arber. — Ober-Bayern.

Audhumla = den Urriesen Ymir ernährende Kuh der altnordischen Schöpfungssage.

Aufhirten = Heu auf der Stelle, wo es gewonnen wurde, durch dahin gebrachtes Vieh auffüttern. — Schweiz.

Aufrahmen (zielend) = frische Milch zu selbsttätiger Rahmabscheidung aufstellen; Ausrahmen (ziellos) = Rahm selbsttätig abscheiden; der Senn rahmt die Milch auf, die Milch rahmt aus. Entrahmen = Rahmabscheidung durch mechanische Hilfsmittel (Milchschleudern) bewirken.

Aufziehen = a) ausrahmen. — Schweiz.
b) als Absicht eines Milchtieres die Milchabsonderung einem Melkenden gegenüber unterdrücken, die Milch zurückhalten. — Schweiz.

Augelot-Käs = Pont l'Evèque, benannt nach dem Auge-Tal im Bezirk Calvados.

Augen = die durch gaseutwickelnde Gärung im Käsinnern verursachten kleinen regelmäßig rundlichen Hohlräume, hauptsächlich bei Schweizer Rundkäsen.

Augst = auf der Alp errichteter Stall für Schmalvieh. — Schweiz.

Aulen-Kefyr, s. Kefyr.

Aumet, s. Omad.

Ausjagen (das Weidevieh) = austreiben, auf die Weide bringen. — Nord-Deutschland.

Auslassen, a) Butter = schmelzen. — Tirol. Allgäu.
b) den Järb = die Järbschnur nachlassen, die vom Järb gebildete Käseform erweitern. — Schweiz.

Ausmahlete = Futtermehl, als das zuletzt noch Herausgemahlene; vgl. Krüsch. — Schweiz.

Ausrahmen, s. aufrahmen.

Ausrichten, Milch = Milch seihen, besonders auch, zwecks Ausrahmung, in Gebsen hinein. — Schweiz.

Ausrühren = bei der Bereitung von Emmentaler Käs das andauernde Umrühren der gebrühten und hierauf vom Feuer abgezogenen Matten. — Schweiz. Allgäu.

Ausschlag = a) Heimweide. — St. Antonien, Kant. Graubünden, Schweiz.
b) Voralp. — Prättigau, Kant. Graubünden, Schweiz.

Ausstafeln, s. Staffel b.

Ausstäffel = durch Rindvieh nicht benutzbare Alpenteile. — Schweiz.

Australiana = als Erhaltungsmittel für Milch oder Butter in Handel gebrachte Borsäure.

Ausweide = Ausschlag b. — Prättigau.

Ausziehen = den Bruch aus dem Käsekessel mittels des Käsetuchs herausnehmen. — Schweiz. Allgäu.

Axen-Milch = auf Landwegen dem Milchhandel zugeführte Milch; gegensätzlich zu Bahnmilch. — Berlin.

Azi (französ. Aisy) = aigrette = Molken-Essig, Etscher. — Schweiz.

Babcock test, engl., = nach seinem Erfinder, Professor S. M. Babcock zu Madison in Wiskonsin, benanntes Ver-

fahren, den Fettgehalt der Milch durch Ausschleudrung und Messung zu bestimmen, nachdem der Käsestoff der Milch durch Schwefelsäure aufgelöst wurde (1890). — Nord-Amerika.

Baby-beef, engl., = Fleisch von Jugend auf bis zum Alter von höchstens etwa 2 Jahren gemästeten Rindviehs. — Nord-Amerika.

Bacillen oder Bazillen = stäbchenförmige Bakterien; von lat. bacillus = Stäbchen.

Bacinella, ital., = kreis- oder länglichrunde, meist hölzerne oder metallne Aufrahmschüssel.

Backhaus-Milch = der Frauenmilch nachgebildete Nahrung für Säuglinge, in der Weise hergestellt, dass frische Kuhmilch zunächst durch Ausschleudrung in Rahm und Magermilch geschieden, dann der Magermilch, behufs Lösung eines Teils ihres Käsestoffs und nachheriger Ausfällung des ungelöst gebliebnen, ein alkalisch gemachtes Gemisch von Trypsin und Lab zugesetzt, und nun der rückständigen, eiweisshaltigen Molke eine entsprechende Menge des Rahms wieder zugefügt wird (D.R.P. 92246, Kl. 53, v. 2. 4. 96); benannt nach ihrem Erfinder, Professor Dr. Alexander Backhaus, damals in Göttingen. Eine ähnliche Säuglingsnahrung, aus Molke und Rahm zusammengesetzt, war schon früher (1869) von Kehrer empfohlen worden. Vgl. Szekely's Kindermilch.

Backstein- oder Ziegel-Käse = viereckige Weichkäse mit quadratischer Grundfläche und rechteckigen Seiten. Die Seite der Quadrate ist meistens = 9 bis 12 cm, die Höhe des Käses meist halb so gross oder wenig darunter, das Gewicht meist 0,5 bis 0,8 kg. — Ober-Deutschland.

Badignon, franz., = hölzernes, ungefähr 1 hl fassendes Aufrahmgefäss für die bei der Bereitung von Laguiole-Käs gewonnene Molke. — Aubrac-Gebirge, Frankreich.

Bahn-Milch = dem Milchhandel auf der Eisenbahn zugeführte Milch. — Berlin.

Baier = Fass, in welchem man bei Schabzigerbereitung den Ziger gären lässt, ursprünglich aus Fichtenrinde hergestellt. — Schweiz.

Bait, engl., = Lab (rennet). — Schottland.

Baita, ital., = Alphütte. — Veltlin, Prov. Sondrio, Italien.

Bakterien = Spaltpilze, benannt von Christ. Gottfr. Ehrenberg (1838) nach griech. βακτήριον = Stöckchen, Stäbchen. Die B. werden unterschieden in Kokken oder Kugel-B. (von griech. κόκκος = Kern), Bacillen oder Langstäbchen-B. (von lat. bacillus = Stäbchen), Spirillen oder Schrauben-B. (von lat. spira, griech. σπεῖρα = Krümmung), Komma-B. u. a.

Bakterieide Phase der Milch = unmittelbar nach der Melkung wahrnehmbare Verminderung einer Mehrzahl verschiedner in der frisch gewonnenen Milch enthaltner Bakterien. Von lat. caedere = fällen, töten, und griech. φάσις = Erscheinung. Die Benennung des schon früher von Fokker (1890) u. A. beobachteten Vorgangs rührt von C. J. Koning in Bussum her (1904).

Balance, franz., = um eine senkrechte Axe drehbares Gestell über einander angeordneter scheibenförmiger hölzerner Platten zur Lagerung des Géromé-Käses. — Vogesen.

Balge, die, = hölzerne Wanne zur Käsebereitung. — Schweiz.

Balje, die, = a) Balge. — Holstein.
b) = flache hölzerne Bütte; Milch-Balje = flaches hölzernes Aufrahmgefäss. Schwed. balja, dän. balje oder ballie, holl. balie, engl. pail. — Ost-Friesland.
Baljen-Mädchen = Hilfsmagd für untergeordnete Arbeiten im Molkereibetrieb grösserer Güter, wie Reinigung der Baljen oder dergl. — Schleswig-Holstein. Mecklenburg.

Ballen-Butter = in Menge von meist 5/10 kg Gewicht viereckig geformte Butter (vgl. Bollenbutter), gegensätzlich zu Pfünderbutter. — Mittel-Schweiz.

Ballen-Renne = aus zerkleinerten, mit Salz und Pfeffer gemischten, durch Wasserzusatz in eine formbare Masse verwandelten Labmagen bereitete kleine Ballen oder Kugeln (Kugellab) von etwa 400 g Gewicht und 6/8 cm Durchmesser, die zwecks Aufbewahrung getrocknet, wohl auch schwach geräuchert werden. Vgl. Renne und Kugellab. — Schweiz. Allgäu.

Balordo, ital., s. Latte balordo.

Balzane, franz., = weißer Unterfuß farbigen Viehs; balzane haut chaussée genannt, wenn das Weiß sich höher hinauf erstreckt; ital. balzano, balzana (herzuleiten von lat. balteus = Rand?). — Schweiz.

Bambillon, franz., = pariges Haut-Anhängsel (Glöckchen) am Ziegenhals. — Schweiz.

d'Bankig = Käsebank, Bank zu Lagerung von Käse. — Schweiz.

Banffy-Käse = geformter sehr weicher Schafkäs Siebenbürgens, vor 1870 entstanden. Benannt nach der Freifrau Banffy, die ihn zuerst bereitete.

Bank-rote Käse = durch Lagerung auf anfaulen Holzbänken rotschimmtig gewordne Käse. — Schweiz. Allgäu.

Baratte meule, franz., = schweizer mühlsteinförmiges Drehbutterfaß, Lire.
Baratte normande, franz., = Serene, tonnenförmiges Rollbutterfass.
Baratte tourniquet, franz., = altflandrische Quirlbutterwiege.

Barattomètre, franz., = ein auf Butterungswärme abgepaßter Wärmemesser. — Frankreich.

Bargen = Heu-Stadel; von spätlat. bareca, ital. baracca = Hütte. — Schweiz.

Barmen = Bargen.

Barn, der, = Krippe, Futtertrog. Althochdeutsch parno. — Kärnten.

Barrel, engl., eigentlich = Fass, Tonne; übertragen = Leib zwischen Vorder- und Hinterteil beim Rindvieh. — Nord-Amerika.
Barrel-churn, engl., = tonnenförmiges Rollbutterfass.

Barren = Barn. — Schweiz. Allgäu.

Barriero, ital., = Schutzmauer gegen Lawinen. — Piemont.

Bascera, ital., = Abrahmkelle.

Basletta, ital., = Parmesankäs von großem Durchmesser und geringer Höhe.

Bassé, franz., = ensellé, eingesattelt, senkrückig. — Schweiz.

Bassoned, engl., = bläßig; bassy = Kuh mit Bläßkopf. — Ayrshire, Schottland.

Baste, franz., = hölzerner Kübel zur Aufnahme des einer Vorgärung zu unterwerfenden Wrungels bei der Bereitung des Cantal-Käses. — Auvergne.

Bat-beurre, franz., = Buttersterl. — Frankreich.

Battelmatt = im schweizer Kanton Tessin und im vorarlbergischen Bregenzer Wald nach Emmentaler Art bereiteter Rundkäs von 50/60 cm Durchmesser, 8/10 cm Höhe und 20/40 kg Gewicht; benannt nach einer dem Tessin benachbarten Alpe im piemontesischen Bezirk Ossola (von ital. baito = Alphütte?).

Batteri (Is-Batteri), dän., = Eismiete, Eisberg.

Batzger = Zuhirt. — Schweiz.

Bauden-Käse = Koppenkäse; von Baude, ursprünglich = Wohn- und Wirtschaftsgebäude der von Viehzucht und Fremdenverkehr lebenden Anwohner des oberen Riesengebirgs.

Baudouinsche Reaktion = Rotfärbung von Sesamöl oder eines Gemisches von Sesamöl mit anderm Fett (z. B. Margarine) durch Behandlung mit Salzsäure und Zucker (1878), oder, nach Villavecchia und Fabris (1893), durch Salzsäure und Furfurol.

***Bauer** = Käsespeicher; von ahd. pûr, bûr, mhd. bûr. — Saanen, Schweiz.

Bauern-Butter = minderwertige Butter bäuerlichen Kleinbetriebs.

Bauern-Zunft = Alpgemeinde. — Ober-Wallis, Schweiz.

Bäuert = Alpgemeinde. — Berner Oberland, Schweiz.

Baveux, franz, = verlaufend, bei überreifem Boid-Käse (von baver = geifern). — Meuse, Frankreich.

Bayard = infolge unregelmäßiger Salzung zweifarbig gewordner Maroilles-Käs.

Bazzo, ital., s. latte bazzo.

Beastings, beestings, biestings, beistyn oder boister, engl., = Biestmilch. — England.

Beckers Verfahren der Milchbehandlung = Erwärmung der Milch auf 55/70° C für die Dauer von 2 Stunden in länglichen 32 cm hohen Blechgefäßen von 10/50 l Inhalt, in einem Wasserbad von solcher Tiefe, dass der lose übergreifende Deckel der Gefäße, behufs Abschlusses der äußern Luft, in das Wasser eintauche, und darauf möglichst schnelle und tiefgradige, ebenfalls unter Luftabschluss vollzogene Abkühlung, zu dem Zweck, die auf diese Weise ohne erhebliche Be-

einträchtigung der Entrahmbarkeit und Verkäsbarkeit haltbar und ansteckungsfrei gemachte Milch entweder ohne weiteres zum Gebrauch als Milch zu verkaufen, oder in den genannten Gefäßen ausrahmen zu lassen und weiter zu verarbeiten; D. R. P. 11634, Kl. 45, v. 2. 4. 80. Benannt nach dem Erfinder, C. Becker, Rittmeister a. D., damals in Düsseldorf.

Bédélier, franz., = Kälberhirt. — Aubrac-Gebirge, Frankreich.

*__Becner__ = kupfernes Milchmessgefäß. — Kanton Graubünden, Schweiz. Vgl. Binner.

Beeren = kneten (Butter). — Kanton Appenzell A.-R., Schweiz.

Beest = noch nicht begattete Färse. Beestmelk = Biestmilch. — Ostfriesland.

Beestings, engl., = beastings.

Befahren = beziehn, besetzen, z. B. eine Weide mit Vieh. — Alpenländer.

Befig oder Bifig = eingezäunte Alpwiese. — Kanton Appenzell, Schweiz.

Beginnen = den bevorstehenden Eintritt der Milchabsonderung durch Anschwellung des Euters vor der Abkalbung kennzeichnen. — Holstein.

Beile, die, = Kerbholz für Milchlieferungen. Verwandt mit peilen, Pegel, engl. bill. — Schweiz.

Beimling test, engl., = Verfahren, den Fettgehalt von Milch durch Messung zu bestimmen, bestehend in Behandlung der Milch zuerst mit einem Gemisch von Amylalkohol und Salzsäure und dann mit gewöhnlicher Schwefelsäure, und in darauf folgender Ausschleudrung des Fetts in Messflaschen, benannt nach seinem Erfinder H. F. Beimling (1890).

Beinl-Vieh = in der Jugend verkümmertes, oder im Alter herabgekommenes Schlacht-Rindvieh geringster Güte; von Bein = Knochen. — Wien.

Beisasse = beiläufiger, der betreffenden Alpgemeinde nicht angehöriger Nutznießer einer Alp. — Beisassen-Zins = von einem Beisassen zu zahlende Alpgebür. — Schweiz.

Beistyn, engl., = beastings.

Bei-Tefsle, s. Tefsle.

Beiz, die, oder Beizkammer = geheizter Raum, worin die jungen Backsteinkäse in den Beiz- und Spanntischen stehn. — Allgäu.

Beize = Salzbad zur Käsesalzung; Beizkeller = Keller, worin die Käse gesalzen werden (s. Beizen). — Schweiz. Allgäu.

Beiz-Tisch, = Tisch für Backsteinkäserei, ähnlich dem Spanntisch, mit einem Aufsetzrahmen von der Höhe zweier Käse, in welchem Rahmen die frischen Käse, lagenweise geschichtet, die nötigen Salzgaben erhalten und verbleiben, bis das Salz ganz in sie eingezogen ist. — Allgäu.

Beizen (= einen scharfen, beißenden Geschmack verleihn), s. Salzen im Teig.

Bell-papped, engl., = Bezeichnung von Zitzen, die am Grund des Euters dicker sind als an ihrem Ende; wörtlich = glockenzitzig. — England.

Bellelay-Käse, auch têtes de moines = unregelmäßig-kugelige Weichkäse von 15/20 cm Durchmesser und 5/7,5 kg Gewicht, benannt nach dem Kloster Bellelay im bernischen Jura.

Belloch, engl., = Kuh mit weißem (glockenförmigem) Fleck auf der Stirn (von bell = Glocke). — Schottland.

Bend-or = nach einem von W. Rehnström erfundnen Verfahren seit 1897 von einer Aktiengesellschaft in Stockholm, Regeringsgatan 40, mit Milchabfällen hergestelltes, hauptsächlich für Pferde bestimmtes Futterbrot; benannt nach einem berühmten englischen Vollbluthengst.

Bengel = langer hölzerner Kloben, der Weidetieren mittels Stricks lose um den Hals gehängt wird, um sie am Springen und Entlaufen zu verhindern. — Schweiz.

Bengel-Lade = Balken-Käsepresse. — Allgäu.

Benne, Mist-Benne = Vorrichtung, auf Saumtieren Mist auszuführen; von lat. benna = zweirädriger Wagen. — Lötschtal, Kanton Wallis, Schweiz.

Berechtigungs-Alp = Alp in Statseigentum, an der bestimmte Leute nutzungsberechtigt sind. — Bayern. Österreich. Man unterscheidet

a) schwandberechtigte Alpen = Alpen, auf denen die Weide durch Schwändung, d. i. Beseitigung des Holznachwuchses, gesichert werden darf, und

b) Maisalpen = Alpen, bei denen das nicht der Fall ist.

Berg = a) Alpe. — Schweiz. Allgäu.
b) Wald. — Kärnten.
Berg-Gemeinde = Alpgemeinde. — Schweiz. Elsaß.
Berg-Grotten = zweirädriger, zu Befahrung von Alpen geeigneter Wagen. — Allgäu.
Berg-Heu = Wildheu. — Schweiz.
Berg-Hoibat = steil abhängige Alpenwiese. — Allgäu.
*Berg-Meister = Aufseher über den Sennereibetrieb einer Gemeinalp. — Schweiz.
Vgl. Melkerberg.

Bergamina, ital., = Rindviehherde, hauptsächlich von Milchkühen. — Nördl. Italien.

Bergquara- oder **Smaaländischer Priester-Käse** = cylindrischer oder mehr flachrunder 7,5/17,5 kg schwerer bis zwei Jahre und länger ausgereifter fetter Weichkäs; benannt nach dem alten Edelhofe Bergquara bei Wexiö in Smaaland, Schweden.

Bergues-Käs = nach der Stadt Bergues im franz. Departement Nord benannter, dem Friesischen ähnlicher Magerkäs von 4/5 kg Gewicht.

Berkeley-Käs, benannt nach dem Flecken Berkeley in Gloucestershire, England; s. Gloucester-Käs.

Berliner Butterkrieg = in den Jahren 1893/95 von dem Hinterpommerschen Molkereiverband unter Führung des Herrn v. Blankenburg, Zimmerhausen, planmäßig betriebne Bekämpfung der in Berlin eingerißnen Butterverfälschungen.

Berliner Kuhkäse = in Berlin gefertigte mehr oder weniger durchgereifte rechteckige Sauermilchkäse von ungefähr 145 g Gewicht bei etwa 12 cm Länge, 4,5 cm Breite und 2,5 cm Höhe.

Bersten oder Borsten, holl., = Spalte, Risse in Käsen.

Berte, franz., = blechernes Milchtraggefäß von etwa 20 l Inhalt. — Departement Rhône, Frankreich.

Berzié, roman., = Alpen-Schafhirt. — Kanton Wallis, Schweiz.

Besatz = Gesammtheit des auf eine Alp gebrachten Viehs. — Schweiz.

Beschlag = Besatz; beschlagen (eine Weide, eine Alp) = mit Vieh besetzen, beziehn. — Allgäu.

Beschütte (B'schütte) = Stalljauche als Dungmittel. — Allgäu.

Beschütti = Beschütte. — Schweiz.
B'schütti-Gras = nach fortgesetzter Bejauchung geil gewachsenes mit Unkräutern durchsetztes Gras.

Bésouoquo, franz., = weibliches Jährlingslamm bis zur Ablammung. — Aveyron, Frankreich.

Bestoßen, s. Stoß.

Bestukt = Mistbehälter hinter dem Viehstall. — Kanton Appenzell, Schweiz.

Bett-Futter = Heu für die Lagerstatt der Alpbediensteten. — Schweiz.

Better = schwer zugängliche mähbare Plätze der Alpen. — Schweiz.

Beurre bisse, B. blanc, B. de fonte, second B., franz., = Vorbruch- oder Molkenbutter; bisse, von bisser = ungiltig machen (B. bisse soviel wie unechte Butter?). — Frankreich.
Beurre de brèches = beurre bisse. — Schweiz.
Beurre brûlé, = zu warm gewonnene, verbrühte Butter.
Beurre de ferme = Butter zweiter Güte, etwa = Bauernbutter; darunter Beurre plat, = B. in Halbpfundstücken aus der Beauce, und Petit beurre = B. aus andern minder berühmten Gegenden.
Beurre de fonte, s. Beurre bisse.
Beurre de garde = Dauerbutter. — Frankreich.
Beurre grumeleux, beurre en miettes = harte, schlecht streichbare, krümlige Butter.
Buerre de Karité = ein der Kokosnußbutter ähnliches Fett aus den Kernen der Früchte von Bassia butyracea oder B. longifolia, am Himalaya, am obern Senegal und am obern Niger heimischen Bäumen; weitern Kreisen bekannt geworden durch die Kolonialausstellung zu Marseille, 1906. Vgl. Schibutter.
Beurre en miettes, s. Beurre grumeleux.
Beurre de montagne = Molkenbutter. — Auvergne und Aubrac-Gebirge, Frankreich.

Beurre en motte = viereckig oder rund geformter bis etwa 20 kg, durchschnittlich 10/12 kg schwerer Butterballen; übliche Form für die in Paris höchst bezahlte Butter; motte = Klumpen.
Beurre plat, s. Beurre de ferme.
Beurre second, s. Beurre biffe.

Beurrière, franz., = Butterfaß. — Doubs, Jura.

Beuvonne, franz. (eigentlich boeuvonne, ähnlich gebildet wie Färse von Farren) = verschnittne Kuh. — Schweiz.

Bfloder = Pflatter.

Bjosen = eigne Art auf der Pfanne in Schmalz gebackner Mehlspeise. — Oberbayr. Alpen.

Bgug Panira, armen., = aus ganzer oder abgerahmter Kuh- oder Schafmilch mit oder ohne Zusatz von Schor oder von Kräutern bereiteter Labkäs der persischen Armenier.

Biederts Rahmgemenge = ein für Säugtingsernährung in bestimmten Verhältnissen zusammengesetztes Gemenge von Rahm, Wasser und Milchzucker, dem mit zunehmendem Kindesalter wachsende Mengen von Kuhmilch hinzugefügt werden (1874).

Bierkäse = a) in den oberbayrischen und den tiroler Alpen bereitete halbfette, besonders von Holzknechten verzehrte Käse.
b) Weißlacker Käse, oder ein Gemisch aus zerkleinerten Hartkäsen, zerflossnen Weichkäsen, auch frischem Quarg, mit Salz und Pfeffer. — München.

Bies-Fliege = Bremse (Oestrus).

Bieseln (beim Rindvieh) = infolge von Beunruhigung durch Insekten auf der Weide mit aufwärts gekrümmtem Schwanze wie toll umherlaufen; dän. bisse oder bejse. — Schlesien.

Biest-kaas, holl., = innen gefleckter, ungleichfarbiger Käs.

Biest-Milch (ahd. piost, mhd. biest, engl. biestings, griech. πύός oder πῦος) = die in den ersten Tagen nach dem Gebären abgesonderte Milch, welche von gewöhnlicher Milch sich vornehmlich durch mehr schleimige Beschaffenheit, durch größere Dichte und durch höheren Gehalt an Eiweiß, Fett, Aschenbestandteilen und gelbem Farbstoff unterscheidet.

Blestings, engl., = beastings.

***Bifer** = geronnene Milch. Biferanken = Vorbruchbutter. Bifern = bei der Butter- oder der Käsebereitung ungehörig verfahren. — Berner Oberland, Schweiz.

Biffe, franz., s. beurre biffe.

Bisig = Besig.

Bij-speentje, holl., = Nebenzitze.

Bille = Heu-Stadel. — Schweiz.

***Binner** = hölzernes auf dem Rücken zu tragendes Milchgefäß; vgl. Beener. — Kanton Graubünden, Schweiz.

Bioson = von den Biosonwerken zu Bensheim a. d. Bergstraße aus Magermilch hergestelltes Nährmittel, enthaltend ungef. 70 v. H. Eiweiß, 6 v. H. Fett, 1,27 v. H. Lecithin und 4 v. H. Salze mit 0,24 v. H. organisch gebundnem Eisen.

Biss oder **Bes** (verwandt mit Büchse) in Zusammensetzungen = hölzernes Gefäß; s. Stutzbiss, Heimbiss. — Elsaß.

Biss in de steert = vermeintliche die Rinder zu bieseln veranlassende Ursache; Steert = Schwanz. — Ostfriesland.

Bitto, ital., = im Veltlin nach Emmentaler Art bereiteter Vollmilchkäs. — Prov. Sondrio, Italien.

***Bitz,** der, = angenehm scharfer Geschmack, bei Käs (von beißen?). — Kanton Bern, Schweiz.

Black cattle, engl., = Schwarzvieh, veraltete Bezeichnung für Rindvieh. — England.

Black quarter, black leg, quarter ill, oder **quarter evil,** engl., = Milzbrand. — Neu-Seeland.

Blacken = Alpen-Ampfer (Rumex alpinus L.). — Allgäu. Schweiz.
Blacken-Spaten = zweizinkige schmale Gabel, Blacken und ähnliche Unkräuter damit auszuheben. — Schweiz.

B'laden = beladen, beschweren, bei Käsepressung; auf die Seite b'laden = einseitig pressen. — Schweiz.

Blad-Järb, fälschlich auch Blag-Järb = Ladjärb (von Blatt, nämlich Holzblatt, Holzspan, oder von beladen?).

***Bläderlig** = weich, zerfließend, bei Käs. — Kanton Graubünden, Schweiz.

Blähen = regelwidrige, stürmische Gärung des geformten Käses, bei welcher er durch die im Käseinnern entwickelte Luft aufgeblasen wird. — Schweiz.

Blanc (le), franz., = der weiße Schimmelüberzug bei reifenden Weichkäsen.

Bland-Säd, dän., = Mengkorn aus Gerste, Hafer und Erbsen oder Wicken.

Blarren = brüllen, bei Rindvieh. — Ostfriesland.

Blast, der, = durch Blähungsgase aufgetriebne Stellen in Emmentaler Käs. — Allgäu.

Blå-sur mjölk, schwed., = sehr magre saure Milch.

***Blattenreiter** = bei der Käsepressung aus der Form hervorgetretner und so zu Abfall gewordner in ein irdnes Gefäß zu Reifung eingelegter Wrungel. — Kanton St. Gallen, Schweiz.
Vgl. Käsmettel.

Blaue Milch = a) abgerahmte Milch; b) blaufleckige Milch.

Blaufleckige Milch = fehlerhafte Milch, auf deren Oberfläche sich anfänglich kleine, später an Umfang zunehmende, bez. in einander übergehende, durch wuchernde Kleinwesen erzeugte blaue Flecke zeigen.

Blauw, holl., = infolge chemischer Einwirkung innen blaufleckig, bei Käsen.

Blegi = durch wagerechte in oder zwischen Pfosten verschiebbare Stangen gebildete Sperre für Zaundurchgänge. — Schweiz.

Blei-Botter = in den ersten Tagen der Frühjahrsweide gewonnene Butter; von holl. bloei = Blütezeit, Frühling. — Ostfriesland.

Bleu, le, franz., = der blaue Schimmel bei reifenden Weichkäsen.

Blinde Lage = bei Bereitung von südholländischem Gewürzkäse die unten und oben in die Käseform gelegte Schicht gewürzfreien Wrungels.

Blinder Käs, s. Gläsler.

Bloder = ohne Einstreu gewonnener Stalldünger. — Schweiz.
Bloder-Käs (von blodern = schlottern) = magerer saurer Hartkäs aus der schweizerischen Grafschaft Toggenburg, viereckig oder rund, 2/10 kg schwer.
Bloder-Milch = Schlotter- oder Schlickermilch. Vgl. Schlotter.

Blöde in der Haut = mit Rissen oder fauligen Löchern in der Rinde behaftet; bei Emmentaler Käs. — Schweiz. Allgäu.

Blödt, dän., = weich, als Butterfehler.

Blondiner, franz., = blauschimmlig werden, bei Maroilles-Käs.

Blue-Dorset-cheese = in der englischen Grafschaft Dorset bereiteter von blauem Schimmel durchzogener speckiger Magerkäs.

Blue grass, engl., = Wiesen-Rispengras, Poa pratensis, L.; wörtlich = Blau-Gras. — Nordamerika.

Blue veined oder **veiny cheese**, engl., = innen von Schimmel blau geäderter Käs, wie Stilton u. a. — England.

Blue vinney = blue veiny. — Dorsetshire, England.

Blum-Kuh = Heerkuh. — Schweiz.

Blümel = a) unregelmäßiger weißer Fleck auf der Stirn farbigen Rindviehs;
b) beliebter Name einer so gezeichneten Kuh. — Schlesien.
Blümle = weiße Flecke auf frisch aus der Presse kommendem Emmentaler Käs (der Käs ist blümlet, oder geblümelt). — Schweiz. Allgäu.

Blutter = Bloder. — Schweiz.

Blutze oder **plutze** = im Stoßbutterfaß buttern (vgl. bunkeln). Blutz-Biß oder Blutz-Peß = Stoßbutterfaß. Plutz-Melich = Buttermilch. — Elsaß.

Blutzgen = a) Bladen. — Allgäu.
b) umfassend auch andre in der Nähe der Alpställe sich ansiedelnde Unkräuter, wie Petasites- und Senecio-Arten. — Schweiz.

Bo = Nebengebäude, Nebenscheune. — Ostfriesland.

Boaß = Lab. — Oberbayr. Alpen.

Bock = a) Geruch entleerter Milchfässer. — Schweiz
b) s. Süßer Bock.

Bocker, der, = (wie ein Bock unfügsamer, widerspenstiger) in Farbe und Geschmack mißratner Käs, meistens hervorgegangen aus säuerlicher Milch. — Schweiz. Allgäu.

Böckelen = nach dem Ziegenbock riechen. — Schweiz.

Bock-Säckel = krugförmiges tönernes innen und außen glasiertes Aufrahmgefäß von etwa 8/10 cm Durchmesser, 18/20 cm Höhe und 1 l Inhalt, oder auch nur halb so groß. — Württemberg.

Bodder = Butter. — Mecklenburg.
Bodder-Rev'lutschon, s. Rostocker Butterkrieg.

***Boden-Geizen** = im Sommer daheim

für den Hausbedarf auf Talweiden gehaltne Ziegen. — Kanton Schwyz, Schweiz.

Body, engl., = Festigkeit oder Gefüge, bei Butter; wörtlich = Körper. Short bodied = brüchig, krümlig. — Nord-Amerika.

Boekels Verfahren der Käsebereitung = von dem Holländer Boekel (sprich Bukel) 1886 bekannt gegebenes Verfahren, bei welchem saure, fadenziehende Molke einen wesentlichen Teil bildet.

Bœuve, franz., = beuvonne. — Schweiz.

***Boggl**(ital.?) = Sennhütte. — Kanton Tessin, Schweiz.

Bogus-butter, engl., = Kunstbutter; bogus soviel wie falsch, bogus money = falsches Geld. — Nord-Amerika.

Bohner oder Böhner = kleiner Haidekrautbesen zu Reinigung von Geräten. Bohnen = mit dem Bohner reinigen. — Ostfriesland.

Böhrling, der, = mit dem Käsebohrer dem Käse entnommener Pfropfen, an welchem die Beschaffenheit des Käses geprüft wird. — Schweiz.

Boiled butter, engl., = Process butter. — Nord-Amerika.

***Boillet**, franz., = Melkgefäß. — Kanton Waadt, Schweiz.

Bolster, engl., = beastings.

Bokjes oder Bokke-schapen, holl., = friesische Milchschafe der Gemeinde Wonseradeel.

Bol, franz., = Trommel der Milchschleuder, verwandt mit engl. bowl, angelsächs. bolla, niederdeutsch baul, = bauchiger Napf, lat. bulla = Blase, und bulbus = Bolle.

Bol, holl., = durch Blähung außen rundlich, innen schwammig aufgetrieben, bei Käsen; vgl. Heft, holl., und Bol, franz.

Bolags-mejeri, schwed., = Aktienmolkerei.

Bolla, ital., = großes Auge im Käs; vgl. franz. Bol. — Nördl. Italien.

Bolle = Bulle. — Mecklenburg.

Bolle-kaas, holl., = Heft. — Süd-Holland.

Bolleren = zerrührter nachgewärmter Bruch im Kessel bei der Bereitung von Greyerzer Käs. Vgl. Buldern. — Elsaß.

Bollige Hörner = am Grund ungewöhnlich dicke Hörner bei schweizer Braunvieh. — Schweiz.

Bollire, ital., = bouillir.

Bollitura, ital., = bouillissage.

Bondon = Spundenkäse; Bezeichnung für verschiedene, in Form dem Neufchatel ähnliche Weichkäse. — Frankreich.

Bone, dän., = kreisrunde Scheuerbürste; vgl. Bohner.

Bonny clabber, engl., = durch Selbstsäurung geronnene Milch; bonny = derb, andernfalls vielleicht auch herzuleiten von irisch bainne = Milch. — Irland; England.

Bord-smör, schwed., = Tafelbutter; mat-smör = Kochbutter.

Börnen = ein Kalb durch Tränken aus dem Kübel aufziehen (von Born, daher börnen = zum Brunnen führen, tränken).

Borst oder Borstgras = Nardus stricta; vgl. Bürstelgras. — Oberbayrische Alpen.

s'Bös = Rauschbrand. — Schweiz.

Bosa, ital., = an der Oberfläche der zur Bereitung von Parmesan-Käs vorgewärmten Milch erscheinende, 3/4 cm im Durchmesser haltende kreisrunde Vereinigung von Luftbläschen; benannt nach der Form und Größe der Blüte des Löwenzahns (Leontodon Taraxacum), der im Volksmund bosa heißt. — Nördl. Italien.

Böfene = steilere zu Heugewinnung nutzbare Halle (von böse = schlimm, gefährlich?). — Kanton Uri, Schweiz.

Boßen, s. Roggenboßen.

Boter, holl., = Butter.

Boter-controle-station, holl., = unter Statsaufsicht stehende Anstalt eines Verbands von Molkereiinhabern und Butterhändlern zu Überwachung der von seinen Mitgliedern hergestellten oder verkauften Butter, zu dem Zweck, die Käufer gegen Verfälschung zu sichern.

Boter-spaan, holl., = Butterspatel.

Boter-visiteur holl., s. Rijksbotervisiteur.

Botta, forma da botta, ital., = aperto.

Botten-mjölk, schwed., = Gärung erregende, wörtlich Boden-Milch.

Botter = Butter. — Nieder-Deutschland.

Botter-Garfer = Einsammler der Buttermengen, die von den beteiligten

Höfen pflichtmäßig an Kirche und Schule abzugeben sind. — Ostfriesland.

Botter-kop-lue = Butterkaufleute. — Ostfriesland.

Bottermelk-Warmbier = Suppe von Brot in Buttermilch gekocht; vermutlich spöttische Bezeichnung, weil in dem Gericht das beliebtere und kostspieligere Bier durch gewöhnliche Buttermilch ersetzt wurde. — Umgegend von Bremen.

Botter-Spon = kleiner hölzerner Butterlöffel oder Butterstecher (engl. spoon); vgl. Botterstäker. — Ostfriesland.

Botter-Stäker = großer hölzerner Butterlöffel oder Butterstecher; vgl. Botterspon. — Ostfriesland.

Botter-Tan = Milchschneidezahn. — Ostfriesland.

Bottmat-Eier = frischer Süßkäse mit Brot und Eiern in Butter gebacken, eine Leckerspeise der Melker auf den Alpen der Vogesen. — Elsaß.

Bouc, franz., = Keule mit unebnen Schlagflächen zu Zerkleinerung der tomes bei der Bereitung des Laguiole-Käses. — Aubrac-Gebirge, Frankreich.

Boudanne, la, oder Tome maigre = ein flachcylindrischer magrer Süßmilchkäs Ober-Savoyens, von etwa 5/6 cm Höhe und 15/20 cm Durchmesser, bei 1,2/1,5 kg Gewicht.

Boue de centrifuge, de turbine, franz., = der an der Innenwand der Milchschleudern von der ausgeschleuderten Milch sich absetzende Schlamm, Milchscheideschlamm.

Bouillir, franz., = 1. schwitzen, von reifendem Käs. 2. durch trockne Erwärmung Käs schwitzen machen, damit er infolge der Feuchtigkeitsabgabe reibbar werde. — Schweiz.

Bouillissage, franz., = Trocknung des Fromage de Rayon. — Frankreich. Kanton Freiburg, Schweiz.

Bourgogne-Käs = dem Ervy-, Macquelines-, Olivet-, Troyes-Käs ähnlicher, nach dem Ursprungsort benannter französischer Weichkäs.

Bourrler, franz., = altmelk, als Beschaffenheit einer Milch; vgl. énolier. — Cantal, Frankreich.

Bourret, Bourrette, franz., = ein- bis zweijähriges Jungvieh. — Aubrac-Gebirge, Frankreich.

Bourru, franz., = Bezeichnung der lang- und rauhharig von der Alp zurückkehrenden Kälber. — Aubrac-Gebirge, Frankreich.

Boutiller, franz., = Untersenn. — Cantal, Frankreich.

Bouveron / **Bouvet** } s. Boveyron.

Bouvillon, franz., = Jungstier. — Schweiz.

Bouvron / **Bovailles**, } s. Boveyron.

Boveyron, franz., = bouveron, bouvron = Rinderhirt (bovailles = Rindvieh, bouvet = einjähriger Ochs); verwandt mit französ. bœuf, von lat. bos. — Schweiz.

Bouw, holl., = Große Rinderbremse (oestrus); bouwjen = biseln. — Friesland.

Bouwen, holl., boter bouwen, = Butter für den Markt fertig machen.

Bovovaccin = aus abgeschwächten Perlsuchtkeimen bestehender, mit einem Zusatz von Kochsalz in trockne Form gebrachter Impfstoff gegen die Perlsucht des Rinds, nach v. Behring, 1902; von lat. bos = Rind, und vacca = Kuh, Vaccin = Impfstoff der Kuhpockenimpfung.

Bowman, engl., = Kuhpächter; wörtlich: Bogenschütz, wohl so viel wie Hintersasse. — Ross und Cromarty, Schottland.

Box, engl., = a) viereckige Kiste zu Butterverpackung;

b) cylindrischer Holzbehälter zu Käseverpackung. — Nord-Amerika.

c) (export butter box) = hölzerne Kiste zu Aufnahme von 57 Pfd. engl. Butter, im Lichten 15 engl. Zoll lang, 11 Zoll tief und $10^1/_4$ Zoll breit, die Stirnbretter $^3/_4$, die Seiten-, Boden- und Deckelbretter $^5/_8$ Zoll dick. — Neu-Seeland.

Box cheese, engl., = in hölzerne cylindrische Behälter, einzeln oder zu zweien handelsmäßig verpackter Cheddarkäs. — Nord-Amerika.

Boyn, engl., = Käsewanne (cheese-tub, cheese-vat). — Schottland.

Bragal = Bargen. — Vorarlberg.

Bran, engl., = grobe Kleie; wheat bran = Weizenschalen. — Nord-Amerika.

Branket, dän., = nach Malz riechend, brenzlig (als Butterfehler).

Bränte, Brente, Milchbrente, die (ital. brenta = Milchkübel) = hölzernes Traggefäß, in welchem die Milch aus den Stallungen nach dem Haus oder nach der Sennerei auf dem Rücken getragen wird; von sehr verschiedener Form und Größe, bald hoch und halbkreisförmig, bald breit und eirund. Vgl. Brente. — Schweiz.

Brat-Käse = in den schweizerischen Kantonen Schwyz und Unterwalden aus ganzer Kuhmilch bereitete runde 5/8 kg schwere Käse, die durchgeschnitten an der Schnittfläche über Kohlen geröstet werden.

Break down, engl., = wörtlich: niederbrechen, umwerfen; auf Käse übertragen: sich umwandeln, sich zersetzen (reifen), auch in einen höhern Grad der Reife eintreten, überreif werden, verderben. — Nord-Amerika.

Breaking down process = Vollendung der im Bruch beabsichtigten Säurebildung bei der Bereitung nordamerikanischen Cheddarkäses.

Brêché, franz., = krümlige, abschmeckende Beschaffenheit aus zu säuerlicher Milch hergestellten Käses. — Schweiz.

Brechen, zietig = vorkäsen; unzielig = a) bei verkäster Milch: denjenigen Gerinnungszustand erreicht haben, in welchem die gelabte Milch (Matte) über einem daraus emporgehobenen Gegenstand (Stab, Finger usw.) spaltet. — Schweiz. Allgäu.

b) beim Buttern: Beginn der wahrnehmbaren Butterabscheidung. — Tirol.

c) bei Wiederkäuern: der Wechsel der Schneidezähne; man sagt, ein Rind habe einmal, zweimal gebrochen, wenn es das erste, das zweite Par Schneidezähne gewechselt hat. — Kärnten.

Brêcher, franz., = vorbrechen. — Schweiz.

Brèches, les, franz., = Vorbruch.

Bremsenflucht oder **Tabanal** = von Pfarrer Ludwig Heumann zu Elbersrot bei Feuchtwangen in Mittel-Franken im Jahre 1904 erfundne Salbe zum Schutz des Viehs gegen Fliegen und Bremsen.

Brennen, auch brönnen = bei Bereitung von Schweizer Rundkäsen den Bruch nachwärmen. — Schweiz.

Brennte = Aufrahmschüssel aus Zirbelholz oder aus Ton. Vgl. Brenten. — Tirol.

Brenten oder Stotzen (ital. brenta) = hölzerne, runde, 10/12 cm tiefe, zur Aufrahmung dienende Milchgefäße, die je ungefähr 12/30 l Milch fassen. Vgl. Bränte und Brennte. — Allgäu.

Brentlerin = Milchmagd. — Kärnten.

Bresch-Milch = Biestmilch. — Elsaß.

Brett-Stohl = Melkschemel. — Ostfriesland.

Bretze, franz., = Vorbruch- oder Molkenbutter (verwandt mit brêches?).

Brickbat = in der engl. Grafschaft Wiltshire bereiteter überfetter Backsteinkäs.

Bricke = Schwimmer auf dem Melkeimer; von dän. Brikke = Teller, Kranz, Scheibe. — Schleswig-Holstein.

Brie-Käs, Fromage de Brie = tellerförmiger Weichkäs, 2/4 cm dick, 25/40 cm im Durchmesser, 1,5/3 kg schwer, benannt nach einer französischen Landschaft im Departement Seine et Marne.

Briemstmilch = Biestmilch. — Schweiz.

Brierust, s. Briesch.

Briesch, auch Briest, Brierust, Bienst, = Biestmilch. Vgl. Breschmilch. — Schweiz.

Brieschtermilch = Biestmilch. — Allgäu.

Briest, s. Briesch.

Brik, dän., s. Smörbrik.

Brikke, dän., s. Mälkebrikke.

Brille = a) har- und farbloser Ring um die Augen des Rindviehs. — Kärnten.

b) dunkelfarbiger Ring um die Augen des Rindviehs. — Allgäu.

Bringé, franz., s. Rimé.

Brinsen- oder Brimsen-Käse = a) Käse im allgemeinen (poln. brinza). — Galizien.

b) ungeformter, krümeliger, streichbarweicher Schafkäs aus den Karpaten, nach dem ungarischen Komitate Liptau auch Liptauer genannt; in Fäßchen oder Kistchen verschickt.

Garnierter Liptauer = angerichteter, auf einem Teller mit Häufchen je von Paprika, Kümmel, Zwiebeln, Kapern, Sardellen od. dgl. umgebener Liptauer. — Wien.

Vgl. Sbrinza.

Brioler Käse = nach dem Gut Birjolen bei Tilsit in Ostpreußen benannter zweiwärmiger um 0,6/0,75 kg schwerer, nach Limburger Art bereiteter, fast rindenloser, sehr mild schmeckender Weichkäs, im Ausmaß von 8/12 cm im Quadrat und 5/8 cm Höhe. Die Sorte ging aus einer schon in der Zeit von 1790 bis 1800 auf dem genannten Gut betriebnen Käserei hervor; seine Eigenart wurde dort von einer Frau Westphal entwickelt, welche die Bereitung im Jahre 1822 nach Tilsit verlegte und den Käs von hier aus in weitern Kreisen verbreitete, während die Käserei in Birjolen einging. Vgl. Tilsiter Käse.

***Brisßmeten** = Käsebruch; von ahd. brisen = brechen. — Kanton Graubünden, Schweiz.

British Thermal Unit (abgekürzt B. T. U.) = Wärmemenge, die erforderlich ist, um 1 Pfund (= 453,5976 Gramm) Wasser um 1° F. zu erwärmen.

***Britschen**, die, = geronnene Milch; als Zeitwort = gerinnen. — Kanton Bern, Schweiz.

Brizecou = zwischen Hart- und Weichkäs die Mitte haltender, während der Alpzeit in den Bergen von Beaufort in Savoyen bereiteter Fettkäs.

Broc, franz., s. Schmalz-Brüegg, unter Butterschmalz.

Broccio = auf der Insel Korsika, aus Schaf- und Ziegenmilch, je für sich oder mit einander gemischt, in Binsenkörben verschickter fetter Sauermilchquarg.

Bröch, roman., s. Schmalz-Brüegg, unter Butterschmalz.

Brocotte, franz., = a) brèches; b) zubereiteter Ziger. — Vogesen.

Brok-aad, holl., = Brechnapf, d. i. hölzernes mit einem Abflußloch im Boden versehnes Gefäß, worin man die Molke aus dem in ein Tuch gefassten Bruch ablaufen läßt.

Broken (color), engl., = unterbrochen, zu Bezeichnung einzelner weißer Flecke in der regelrechten einheitlichen Harfarbe eines Rinds; gegensätzlich zu solid = durchaus einfarbig. — Nord-Amerika.

Brönnen, s. brennen.

Broos-kort, holl., s. Korte Kaas.

Brosseuse, franz., = Bürstmaschine zu Säuberung der Roquefortkäse. — Aveyron, Frankreich.

Brost, s. Milchbrost.

Brötten = als Grünfutter gemähtes Gras vor der Verfüttrung sich in Haufen erhitzen lassen. — Schweiz.

Brousses, franz., = zubereiteter Ziger. — Süd-Frankreich.

Bronte, franz., = Sérai.

Bruch, s. Käsebruch.

Bruch-Schiff, s. Schiffgatze.

Brüche = vertragsmäßige Geldstrafe, z. B. für nicht vorschriftsmäßige Milchlifrung; plattdeutsch Brök. — Schleswig-Holstein.

Brüchig = Bezeichnung für Tiere, die geneigt sind, Einfriedigungen zu durchbrechen. — Schweiz.

Bruchons (les), franz., = brèches. — Ain, Frankreich.

Brüegg, s. Schmalzbrüegg, unter Butterschmalz.

Brühen = a) bei Bereitung von Emmentaler Käs: die Erwärmung der vorgekästen Matten auf etwa 45/60° C;

b) bei Reinigung des Milchgeschirrs: dessen Behandlung mit siedendem Wasser. — Schweiz.

Bruinbrak, holl., s. Roodbrak.

Brullés Butterprüfung = dreifache Prüfung von Butter, durch Schmelzprobe, Färbprobe mit salpetersaurem Silberoxyd, und Belastungsprobe; vgl. Oleogrammeter.

Brummel oder Brümmel = Bulle. — Nieder-Schlesien.

Brummel-Kuh oder Brummlerin = stiersüchtige Kuh. — Schweiz. Allgäu.

Brummer, dän., = stiersüchtige Kuh.

B'schütti, s. Beschütti.

B'stukt, s. Bestukt.

Buaton, boiton, bouaiton oder bouëton, franz., = Schweinstall. (Waadtländisch mundartlich bouatta = Höhle; kelt. buth = Verschlag, Hütte.) — Schweizer Kantone Waadt, Genf.

Buchti = Rückstand bei der Butterschmalzbereitung. — Ansbach.

Buck-Hag, s. Hag b.

Buco, forma da buco, ital., = fauliges Loch am Äußern des Käses.

Buddisirte Milch = durch Zusatz von Wasserstoff-Superoxyd bei 40/80° C haltbar gemachte Milch; nach Ingeniör cand. polyt. C. C. L. G. Budde, Frederiksberg; dän. Patente 5596 vom

4. April 1902 und 8051 vom 18. November 1905; schwed. Patent 18724.

***Buder** = Butterfass.
Buder-ful = Schwengel an dem mit Schwinghebel im Stossbutterfass bewegten Stösser. — Kanton Appenzell, Schweiz.

Buffalo = ein sicilischer Käs.

Bugrat = gemeinsame Lagerstätte der zu einer grössern Viehherde gehörigen Bediensteten einer Sennhütte — Allgäu.

Buldern, Bullern, Bulgern, Bullen, Mehrh., = die beim Käsen durch das Ausziehen mit der Käsechuse in Bewegung gesetzten und zerkleinerten Teile der Matte. — Schweiz. Vgl. Bolleren.

Bulgge = kleines in einem Tuch vom Heuboden in den Stall getragnes Bündel Heu oder Stroh. — Schweiz.

Bulle oder **Bolle** = männliches Zuchtrind (soviel wie Brummochs, Brüllochs, Brümmel; engl.: bull [bullock], lit.: bullus, altn.: boli, verwandt mit bölken = brüllen). — Mittel- und Niederdeutschland.
Bull-Ochs = älterer verschnittener Bulle. — Ostfriesland.

Büll-rittig = stiersüchtig. — Oberbayern.

Bundel = Wasserkanne. — Tirol, Zillertal.

Bund-Hag, s. Hag b.

Bünggel = Klupfel oder Bulgge (von Bündel?). — Schweiz.

Bunkel- oder Punkelfass = Schlagbutterfass mit liegender Welle. Bunkle oder punkle = durch Kurbelbewegung in einem solchen Fass buttern. — Elsass.

Bunze = 150/180 kg Ziger fassende Holzkiste, worin man ihn sammelt und vergären lässt. — Allgäu.

Burdi, Burdere (Bürde), s. Heuburdi.

Bürger = Mitglied einer Alpgemeinde. — Schweiz.

Burned cheese, engl., = durch Anwendung zu feinen Salzes bei Trockensalzung schleimig gewordener, wörtlich = verbrannter Käs. — Nord-Amerika.

Buron, franz., = Sennhütte. Vgl. Bauer. — Auvergne und Aubrac-Gebirge, Frankreich.

Buronnier, franz., = Senn, Vertreter des Eigentümers auf der Alm. — Aubrac-Gebirge, Frankreich.

***Burr** = grosser Zigerbehälter. — Kanton Glarus, Schweiz. Vgl. Bauer.

Burrello, ital., = birnenförmiges, limonengrosses, behufs Aufbewahrung mit einer Käsehülle umgebnes Stück Butter; vgl. Butterino.

Burro, ital., = Butter.
Burro bianco = Vorbruchbutter.
Burro di casone = Butter aus aufgerahmter Milch.
Burro di centrifuge = Butter aus ausgeschleuderter Milch.
Burro di fiorito, di grasseïon oder di ricotta = Vorbruchbutter.
Burro di siero = Molkenbutter, gewonnen durch Aufrahmung oder durch Ausschleudrung der Molke.

Bürstelgras = Nardus stricta. — Kärnten.

Busli = jüngres weibliches Kalb. — Kanton Appenzell, Schweiz.

Butin = eins der Fette, die das Butterfett bilden; nach Heintz, 1853; später als Arachin bestimmt.

Butschel = junge Ziege. — Eifel.

Butte oder Butten, die, = Bränte. — Bayern.

Bütte, die, = a) aus Dauben gebundenes, tonnenförmiges Holzgefäss von ungefähr 1 m Höhe und 1,3/2 m Durchmesser zu Aufbewahrung von Schotte oder andern Käsereiabgängen. — Schweiz.
b) ebensolches, flachcylindrisches Holzgefäss von ungefähr 30 cm Durchmesser und 20 cm Höhe zur Aufrahmung [1], oder von grösserm Durchmesser, bis 50 cm, und geringrer Höhe, 8/10 cm [2]. — [1]) Kurland; Livland. [2]) Schleswig-Holstein.

Butt-Galle = Leber-Egel (von der Ähnlichkeit des Leberegels mit dem Plattfisch Bulte); buttgallig = an Leberegeln krank. — Ostfriesland.

Buttella oder Césarine = von Fr. César & Co. in Hamburg (1904) hauptsächlich aus Kokosnussfett hergestellte Margarine.

Bütten-Verfahren = Molkereibetrieb unter Anwendung von Bütten. — Schleswig-Holstein.

Butter, von lat. butyrum, griech. βούτυρος oder βούτυρον.
Butter-Bohrer = Hohlbohrer zu Entnahme von Butterproben behufs Prüfung derselben.

Butter-Breche = tischartiger Butterkneter mit hebelartig wirkendem Knetholz; so benannt wohl aus seiner Ähnlichkeit mit einer Flachsbreche. — Steiermark.

Butter-Dängel = Rückstand bei der Butterschmalzbereitung. — Staffelstein, Bayern.

Butter-Fest, tibetanisches = in buddhistischen Klöstern Tibets, hauptsächlich in dem zu Gumbun oder Kumbum, übliche Abwandlung des in ganz China alljährlich am 15. des ersten chinesischen Monats begangnen Lampenfests, wobei Buddha in seinem Tempel mit allerhand bildlichen Darstellungen aus Butter umgeben wird.

Butter-Kluten = Butter-Klumpen, ungeformte Masse Butter. — Ostfriesland.

Butter-Krieg, s. Berliner B.-Kr. und Rostocker B.-Kr.

Butter-Kübel, der, = Rührkübel, Butterfaß. — Allgäu. Tirol.

Butter-Kugel = kugelig geformter Butterklumpen. — Tirol.

Butter-leaves, engl. = Blätter der Gartenmelde, der Gartenbohne oder andrer Gewächse, in welche gehüllt man früher Stücken-Butter zu verkaufen pflegte. — England.

Butter-Maßen = Butterwecken, welchen die Sennerin auf der Alm vom Buttern für sich zurückbehält, vielleicht das ihr zukommende Maß. — Kärnten.

Butter-Mühle = a) Schlag-Butterfaß. — Niederdeutschland.

b) hölzernes Göpelwerk zum Antrieb des Butterfasses. — Holstein.

Butter-Pulver, a) der Drogisten = Pulver von gereinigtem Weinstein;

b) des Handels = meist mit Orleans gelb gefärbtes Pulver aus doppeltkohlensaurem Natron.

Beide sollen, dem zu verbutternden Rahm zugesetzt, die Butterbildung befördern.

Butter-Rolle = wagerechte, durch einen Schwengel bewegbare Welle mit darin befestigtem rechtwinklig abstehenden Hebel, durch den der Sterl eines Stoßbutterfasses auf und nieder bewegt wird. — Sachsen.

Butter-Schmalz = durch Schmelzen der Butter von allen fremdartigen Beimischungen befreites Butterfett.

Schmalz-Brüegg = nach oben sich verengender, mit Deckel versehner hölzerner Kübel für Butterschmalz; franz. broc, roman. bröch. — Prättigau, Kanton Graubünden, Schweiz. Vgl. Rindschmalz.

Butter-Stecher = Butterbohrer.

Butter-Sterl, der, = zum Stoßbutterfasse gehöriger, an einem Ende mit durchlöcherter Scheibe, Kreuz oder dergl. versehener Stab zur Bewegung des Rahms im Butterfaß, Butter-Stößel.

Butter-Stock = in viereckige, nahezu würflige Ballen von meist 25, auch 9 Pfd. Gewicht vereinte Butter. — Bayern.

Butter-Tonne = hölzernes, aus Dauben gebundenes, tonnenförmiges Gefäß zu Aufbewahrung und zu Verschickung von Butter.

Butter-Topf = hart gebrannter, in größerer Form meist mit zwei Henkeln versehener tönerner Topf zu Aufbewahrung von Butter.

Butter-Wäsche, die, = hölzernes, rundes, aus Dauben gebundenes, auf drei Beinen stehendes, am Boden mit Zapfloch versehenes Faß oder Schaff von etwa 60 bis 90 cm Durchmesser und 16/20 cm Höhe zum Auskneten und Waschen der Butter.

Butter-Weck oder -Wecken, der, = a) ursprünglich: längliches Stück aus freier Hand geformter Butter, für den Handel, wo noch gebräuchlich, meist 0,5/1 Pfund schwer;

b) später: jedes Stück irgendwie geformter Butter.

Butter-Wiege, die, = Schaukelbutterfaß in Wiegenform, Wiegenbutterfaß.

Butter-Winde = a) Seilzug-Rolle zu Bewegung des Sterls im Stoßbutterfaß. (Veraltet.) — Holstein.

b) rechtwinklige, im Scheitel drehbar verzapfte, der Butterrolle ähnliche Vorrichtung zu Bewegung des Sterls im Stoßbutterfaß. — Holstein, Vorpommern.

Butter-worker, engl., = Butterkneter.

Butterin = von Dr. Crentz (in Firma Jakob Peters Nachfolger) zu Düsseldorf aus Kleber, Stärkemehl und Gummi hergestelltes Mittel, in Wasser oder in Magermilch für Fütterungszwecke sein verteiltes Fett vor Ausrahmung zu bewahren (1906 oder früher).

Butterine, engl., = a) Margarine. — Niederland.

b) mit mehr oder weniger Butter versetzte Margarine. — Nord-Amerika. England (jetzt ungesetzlich).

Butterino oder **Manteca**, ital., = flaschen oder kürbisförmiger, innen mit Butter gefüllter Käs von Sorrento; vgl. Burrello.

Büttig, die, = schmales hölzernes Gefäß, Milch darin auf dem Rücken fortzutragen = Trag-Melchtere der Schweiz. — Elsaß.

Butyrin = eins der Fette, die das Butterfett bilden (nach Chevreul, 1823).

Butyrine = Kunstbutter. — Arkansas, Nord-Amerika.

Butyro-Meter (von lat. butyrum = Butter und metrum = Maß) = a) nach Marchand (1856): cylindrisches, ungef. 30 cm langes und 12 mm weites Glasgefäß mit Zubehör zu eigenartiger Bestimmung des Fettgehalts der Milch (Laktobutyrometer); Vorrichtung und Verfahren sind mehrfach abgeändert, so von Salleron, Tollens und Schmidt, Gerber;

b) nach Heeren: cylindrisches etwa 10/12 cm langes, 10/15 mm weites Glasgefäß in Verbindung mit einer aufrecht gestellten Schleuderscheibe zur Bestimmung des Fettgehalts der Butter, zuerst im Mai 1866 vom Mechaniker Bube in Hannover hergestellt;

c) nach Gerber: Meßrohr zu seinem Verfahren, das mit Hilfe von Alkali in Alkohol und Äther aufgelöste Fett einer Milch zu bestimmen (1890), oder auch Meßrohr zu seiner Acidbutyrometrie;

d) nach Lindström = Vorrichtung zu Auflösung des Käsestoffs einer Milch durch Milch- und Salzsäure bei Siedehitze, und zu Messung des so frei und flüssig gemachten Butterfetts (1892);

e) nach E. Jouard = zu einer Meßröhre ausgezogenes Glaskölbchen, das zu Auflösung des Käsestoffs einer auf ihren Fettgehalt zu prüfenden Milch mittels einer in 100 kbcm aus 10 g Ätznatron, 50 kbcm Äthylalkohol, 15 kbcm Amylalkohol und übrigens aus Ammoniak bestehenden Flüssigkeit, und zu Ablesung der Menge des hierdurch frei gemachten Butterfetts eingerichtet ist (1904).

S. auch Oleobutyrometer.

Butyrosoter = ein i. J. 1881 von der Aylesbury Dairy Company in den Handel gebrachtes flüssiges Butter-Erhaltungsmittel, welches aus einer Lösung von etwa 44 v. H. Metaphosphorsäure in 56 v. H. Wasser besteht; von griech. βούτυρος = Butter und σωτήρ = Retter, Erhalter.

By-mejeri, schwed., = Dorfmolkerei, Aufkaufsmolkerei.

Ca ..., **Co ...**, **Cha ...**, **Chi ...** usw., s. auch unter Ka ..., Ko ..., Ki usw.

Cabanière, franz., = mit Behandlung des reisenden Roquefort beschäftigte Frau; von cabane = Hütte, lat. cava = Höhle. — Aveyron.

Cacha, provenc., = durch fortgesetzte Reifung verflüssigter Fromage vinaigré.

Cachat, provenc., = allerhand mit älterm cachat, mit Branntwein und mit Lorbeerblättern versetzte aufgeweichte und durcheinander gearbeitete, bisweilen auch mit frischem Wrungel vermischte Abfälle der froumageons.

Caciaia, ital., = Käsereifungsraum, Käsekammer.

*__Caciajo__, ital., = Senn. — Kanton Tessin, Schweiz.

Caciare, ital., = den frisch bereiteten Schafkäs bis zu seiner Verkaufbarkeit lagern und behandeln. — Agro romano, Italien.

Cacine, ital., s. Cascine.

Cacio, ital. = Käseart, Käs als geformte Größe; von lat. caseus; vgl. cascia, forma und formaggio.

Cacio Bavona, = nach einem Tal im schweizer Kanton Tessin benannter Battelmatt.

Cacio cavallo = in Mittel- und Unter-Italien aus Voll-, Halb- oder Magermilch erzeugter Reibkäs von rübenförmiger oder anderer beliebig erfundener Gestaltung und meist

1/3 kg Gewicht; s. Cavallo, und vgl. Kaschkavel.

Cacio fiore, = a) caciotto; b) cacio Viterbo.

Cacio di grana, = Parmesankäs.

Cacio Romano = a) Chiavari. b) Pecorino.

Cacio Viterbo, = mit einem Auszug aus der Blüte von Cynara Scolymus gelabter Schafkäs. — Agro Romano, Italien.

Caciotto oder **cacio fiore**, ital., = in der Campagna romana aus Schafmilch bereiteter, viereckiger oder runder, um 2 kg schwerer Weichkäs.

***Ca-da-fö**, roman.? = Käseküche; Zusammengezogen aus casa da fuoco, von lat. casa = Hütte und focus = Herd. — Kanton Graubünden, Schweiz.

Caerphilly cheese, engl., = ursprünglich in der Nähe eines Dorfes Caerphilly in Wales, später in der Nachbarschaft von Cheddar der englischen Grafschaft Somerset, meist im Frühling vor Beginn der Bereitung des Cheddar aus ganzer Milch hergestellter, flachrunder, im Alter von ungef. sechs Wochen verzehrter Weichkäs von etwa 5 cm Dicke und einem um 30/40 cm wechselnden Durchmesser.

Cageron oder **cagereau**, s. Cajet und Clayette.

Cagg, ital., s. Caglio.

Cagiada, ital., = Cagliata.

Cagliar fuori, ital., = nebenkäsen, d. i. einen Teil der zu verkäsenden Milch in einem zweiten Gefäß laben, wenn das dazu bestimmte Hauptgefäß nicht ausreicht, die auf einmal eingelieferte Milch aufzunehmen. — Nördl. Italien.

Cagliata, ital., = durch Lab oder durch selbsttätge Säuerung zu Gerinnung gebrachte Milch, Malten, dicke Milch; von lat. coagulare = gerinnen.

Caglio, abgekürzt cagg, ital., = Lab; caglio in aqua = aus dem Magen und der Harnblase von Kälbern bereiteter Labauszug; vgl. Quaglio.

Cagliolo, ital., = Labmagen.

Cailliat, franz., = rahmhaltige Oberschicht, welche sich während der Gerinnung der zur Käsebereitung gelabten Milch gebildet hat. — Doubs; Jura.

Caillère, franz., = tönernes Gefäß, in das die Fromettes behufs Reifung eingelegt werden.

Caillette, franz., = a) Labmagen; ital. quaglio; von lat. coagulare = gerinnen machen.

b) tönerner Krug von etwa 30 l Fassungsraum, worin die Milch zu den Fromettes gelabt wird.

Cajet oder **cajereau**, franz., = a) aus Stroh (c. en paille), Binsen (c. en jonc), oder Gras (c. en canche — le canche = die Schmiele, Aira caespitosa L.) geflochtner Teller, worauf der in der éclisse befindliche frische Briekäs behufs Trocknung gelegt wird. — Meuse et Marne;

b) aus Weidenruten geflochtne Form verschiedner Art zu Bereitung des Fromage blanc und des Fromage à la crème. — Frankreich.

Vgl. Clayette.

Caldaja oder **Caldera**, ital., = Käsekessel.

Caldaruola, ital., = neben dem Käsekessel im Sennereibetrieb gebräuchlicher kupferner Kochkessel; ähnlich dem Scheidkessel.

Calvenzano-Käs = Nachahmung des Gorgonzola, in der Provinz Bergamo, benannt nach einer dortigen Ortschaft im Bezirk Treviglio.

Camembert-Käse = nach dem französischen Dorf C. bei Vimoutiers im Orne-Departement benannter scheibenförmiger fetter Weichkäs von gewöhnlich 8/10 cm Durchmesser und 2/3 cm Höhe bei ungefähr 0,3 kg Gewicht; zuerst i. J. 1791 von Frau Marie Harel, geb. Fontaine, in jenem Dorfe hergestellt.

Can, engl., = Kanne, im Milchhandel enthaltend

a) 40 qts. (= 10 gall. = 45,435 l). — New York.

b) 8 qts. (= 2 gall. = 9,086 l). — Neu-England-Staten mit Ausnahme von Rhode Island.

c) 10 qts. (= $2^1/_2$ gall. = 11,359 l). — Rhode Island, Nord-Amerika.

Cancoillotte, la, franz., = aus gegorenem und gekochtem Sauermilchquarg, ohne oder mit Butter, Pfeffer oder Salz bereiteter in Kugeln geformter Käs des östlichen Frankreich.

Canestrato = Incanestrato.

Canevaccio, ital., = aus Bindsaden lose gewebtes Käsetuch; von lat. cannabis = Hanf. — Nördl. Italien.

Canisse, franz., = Unterlage von Rohr für die zu tracknenden Frommettes.

Canne oder Channe, frz., = Can, engl.

Canne d'armailli, franz., = mit Messingstiften verzierter van Hirten geführter Spazierstack; in neurer Zeit wenig mehr gebräuchlich. — Schweiz.

Cantal-Käse = im franz. Departement Cantal bereiteter cylindrischer ader wenig kanischer fetter Hartkäs van 30/60 kg Gewicht und einem der Höhe ungefähr gleichen Badendurchmesser.

Cantalès, franz., = buronnier. — Aubrac-Gebirge, Frankreich.

Car milk, engl., = Bahnmilch.

Carottine, franz., = Lösung von 125 g Racou (Orleans) in 0,5 l Öl, als Butterfarbe; gedacht als Ersatz des zu Butterfärbung verwendeten Möhrensafts; van carotte = Möhre.

Carsenza, ital., = Crescenza.

Casara = casera.

Casaro, ital., = Käser; casaro dell' asse = sachkundiger Käseprüser des Handels.

*__Caschada__, ital., = Senntum.
*__Caschaeda__, ital., = Mulchen.
*__Caschar__, ital., = Käser.
*__Cascheria__, ital., = Käserei.
} Kantan Graubünden, Schweiz.

Cascina, ital., = Melkerei, Kuhhaltung.

Cascinajo ital., = Casaro.

Cascine ader cacine, ital., = Käsereif,

Cascio, ital., = Cacio.

Järb. — Agro ramana, Italien.

Caséase, franz., s. Kasease.

Caseificio, ital., = Malkerei, ältre Bezeichnung; vgl. Latteria.

Casello, ital., = Caseificio.

Casera oder casara, ital., = Käsereifungsraum; casera del sale, ader casirola = Käsesalzkammer.

Caseron, franz., = viereckige, ader runde, durchlachte, hauptsächlich zu Bereitung von magern Weichkäsen dienende Farm van Halz, Weidengeflecht, Ton ader Weißblech; von lat. caseus = Käs.

Casigiolu, ital., = Panedda.

Casirola, ital., s. Casera.

Cask, engl., = kleine, etwa 60 Pfd. engl. fassende Buttertanne. — Nord-Amerika.

Casone, ital., = Käseküche, auch Molkerei als Gebäude.

Cassesches Verfahren der Milchbehandlung = Verfahren des Dänen Frederik Casse, aufzubewahrende Milch auf 10/15° C abzukühlen und in den Ausbewahrgefäßen mit Milcheis zu versetzen, um sie auf einem der Frischerhaltung der Milch dienlichen niedern Wärmegrad zu erhalten, und um durch die van dem aben schwimmenden Eis ausgehende Abkühlung Strömungen in der Milch hervarzurufen, welche Ausrahmung der Milch verhüten; D.R.P., Kl. 53, Nr. 77258, vam 5. December 1893.

Cavallo, ital., = Stab ader Leine, warauf man zwei zusammengebundne Caciocavallo-Käse zur Reifung aufhängt (= Reiter); daher der Name des Käses. — Südl. Italien.

Cave, franz., = steinernes Gebäude auf der untersten Staffel einer Alp, zu Aufbewahrung van Käs und Butter; wörtlich = Keller; van lat. cava = Höhle. — Kanton Wallis, Schweiz.

Cave de perfection, franz., = Käsereifungskeller.

Caveur, franz., = Händler, der frischen Käs kauft, um ihn in eignem Keller reifen zu lassen. — Calvados, Frankreich.

Cazza per mungere, ital., = Melkgefäß.

*__Cazzetta__, ital., = rundes hölzernes Milchschöpfgefäß mit längerm Stiel. — Kantan Graubünden, Schweiz.

Cazzuliera, ital., = kupfernes siebartig durchlachtes Schöpfgefäß.

*__Cérac__, franz., = geräucherter Ziger; verwandt mit sérai. — Schweiz.

Cerche, franz., = Farm für Olivet-Käse.

*__Cerchio__, ital., = Käsereif; franz. cercle; van lat. circulus = Kreis. — Kantan Tessin, Schweiz.

Cerealine und **Maizeline**, engl., = Futtermittel aus Abfällen bei Maisverarbeitung. — Nard-Amerika.

Cerle, ital., = Hütte. — Kanton Tessin, Schweiz.

Certified milk, engl., = verbürgt reine, gute Milch. — Nard-Amerika.

Césarine = Buttella.

Ch..., schweizerisch, s. auch unter K.

Chab = Kamm b. — Schweiz

Chabis-Käse = Ausschußkäse. — Schweiz.

Chailleux, franz., = bröcklig, bei Gruyère-Käs; van chaille = Straßenschatter. — Jura.

Chaleur, franz., = Brunst der Kühe.
Champoléon = im franzöſ. Departement Hautes Alpes bereiteter Käs.
Chancré oder chancreux, franz., = grélé; von chancre, lat. cancer = Krebs (Geschwür).
Chanue, franz., ſ. Canne.
***Chapsigue**, franz., = Schabziger. — Schweiz.
Charbon (Sang de rate), franz., = Milzbrand.
Charbon symptomatique ou externe = Rauſchbrand.
Chargé, franz., = zuviel gekocht, bei Emmentaler oder Greyerzer Käs; wörtlich = beladen, hier nämlich mit Löchern. — Schweiz. Frankreich.
Chäs oder **Chääs**, ſ. Käs.
Chäs-Brater-Wagen = Wagen der Sennbrüderſchaften im Feſtzug der alten Älpler-Kilwinnen (Kirchweihfeſte), von dem aus wolduftende Biſſen fetten Bratkäſes unter die Menge geworfen wurden; er bildete den Glanz- und Mittelpunkt des Feſtzugs. — Urkantone, Schweiz.
Chascaria, roman., = Sennerei.
Chascheda, roman., = Käſung, Käſeerzeugnis. Cascheder oder Chaschunz = Käſer.
Chascher oder chascholar, roman., = ſennen, Käſe und Butter bereiten.
Chascholar, roman., ſ. chascher.
Chaschöl de Chaschosia, roman., = in den Bezirken Inn und Münſtertal des ſchweizer Kantons Graubünden bereiteter magrer Rundkäs von 35/53 cm Durchmeſſer, 8/10 cm Höhe und 15/20 kg Gewicht; chaschöl, von lat. caseolus = Kleinkäs.
Chaschoula, roman., = kleiner Rundkäs.
Chaschunz, roman., ſ. Chascheda.
Chasleb, **Chaslet**, ſ. Kasleb.
Chassel, engl., = Käſewanne. — Schottland.
Cheddar-Käſe = cylindriſcher, nach dem Cheddartale der Grafſchaft Somerſet in England benannter fetter Hartkäs von etwa 25/28 cm Höhe, 35/40 cm Durchmeſſer und 25/30 kg Gewicht. Schon vor 1758 als Somerſetſhire-Käs bereitet, iſt der Käs erſt im Laufe des 19. Jahrhunderts unter ſeinem Namen zu Geltung gekommen. Noch gegen Ende des 18. Jahrhunderts wurde er in London als Double Glouceſter verkauft.
Export Cheddar, etwa 30 kg ſchwer, Dicke: Durchmeſſer = 1:1,5/2.
Daisy Cheddar, etwa 15/20 Pfd. engl. ſchwer; Flat oder Twin Cheddar, nur etwa halb ſo hoch wie gewöhnlich (twins = Zwillinge genannt, weil zu zweien in eine gewöhnliche Käſetonne verpackt); Print cheese = in 4,25 Zoll engl. dicke, zu quadratiſchen Pfundſtücken teilbare Tafeln gepreßt (1898); Young America = klein, cylindriſch von 6 Zoll engl. Durchmeſſer und 6/8 Pfd. engl. Gewicht, Dicke : Durchmeſſer = 1 : 1. — Nord-Amerika.
Cheddaring, engl., = Matting.
Cheese running wet and fat, ſ. Running.
Cheese tong, engl., = eine Art hölzernen Rahmens, der auf die Käſewanne gelegt wurde, um die Molke aus den auf den Rahmen geſetzten Käſeformen ablaufen zu laſſen. — England.
Cheeseling, engl., = Wrungel (curd). — England.
Cheesit, engl., = hölzerne, mit eiſernen Reifen gebundne Form, darin den Dunlopkäſe zu preſſen. — Schottland.
***Cherne** = Euter. Chernelen = anſchwellen des Euters vor oder nach der Abkalbung. — Kanton Graubünden, Schweiz.
Chess-bag, engl., = Kälbermagen. — England.
Chessart, engl., = Käſewanne mit durchlochtem Boden, worin bei Bereitung von Dunlopkäs der Wrungel zerkleinert und zu Beſeitigung der Molke gedrückt wird. — Schottland.
Chester-Käſe = dem Cheddar in Form und Größe ähnlicher meiſt nicht ganz fetter und meiſt hochrotgelb gefärbter Hartkäs, welcher der engliſchen Grafſchaft Cheſhire ſchon im 12. Jahrhundert Ruf verliehen hatte.
Chèvre, franz., = dreibeiniger Abtropftiſch für Cantal-Käs, entſprechend der deutſchen Bezeichnung Bock. — Auvergne, Frankreich.
Chevret, franz., = Ziegenkäs. — Frankreich.
Chevrotin, franz., = a) oberſavoyiſcher Ziegenkäs, rund, 8/12 cm Durchmeſſer,

400/500 g schwer. Ch. frais = nicht getrocknet, wenig haltbar; Ch. affiné = getrocknet und dann in einem Keller gereift, von längrer Haltbarkeit.

b) = in der romanischen und französ. Schweiz ursprünglich aus Ziegen-, jetzt aus Kuhmilch bereiteter flachcylindrischer Weichkäs von 8/10 cm Durchmesser, 2/5 cm Höhe, 0,15/0,3 kg schwer.

Chiaro oder ciar, ital., = zu viel gelacht; bei Käsen. — Nördl. Italien.

Chiavari = in der Gegend von Chiavari der italienischen Provinz Genua, auch in Mittelitalien, in runden hölzernen Formen bereitete fette Sauermilchkäse, den Muttschen ähnlich.

Chichné, roman., = Harfe a. — Tavetsch, Kanton Graubünden, Schweiz.

Chien-Äß, Chien-Ässet = Kuhrecht. Kanton Uri, Schweiz.

Chilbi, s. Kilbi.

Chiodo, ital., = gezahntes Eisen zu Spannung des um den Käsereif gelegten Seils. — Nördl. Italien.

Chiova, ital., = Käsequirl. — Agro romana, Italien.

Chissert, engl., = Käsefarm. — Ayrshire, Schottland.

***Chitt** = entzündliche Euterverhärtung. — Kanton Bern, Schweiz.

Chlepfe = weidenden Ziegen umgehängte Glocke. — Schweiz.

***Chlyau**, franz., = Rahm; vgl. Hliau. — Kantan Freiburg, Schweiz.

Cholesterin = in der Milch vorkommender fettähnlicher Körper, Gallenfett; von griech. χολή = Galle, und στέαρ = Talg; nach Conradi (1775).

Chômer, franz., laisser ch. le troupeau = die Schafherde während heißer Tagesstunden im Schatten rasten lassen. — Aveyran, Frankreich.

Chop feed, engl., = Gemisch grob geschrateter Körner, gewöhnlich von Mais, Gerste und Hafer. — Kanada.

Chorsa, kirgis., = Milchbranntwein der Kirgisen.

Chousière, franz., = Schutzgehölz von Tannen oder Buchen für das auf den Alpen weidende Vieh. — Doubs, Jura.

Chreseli, s. Ruggchreseli. — Schweiz.

Chros = Rauschbrand. — Schweiz.

Chrüpfe-Stück = Kette oder Strick, womit das Vieh an die Krippe gebunden wird. — Schweiz.

Chüejer = Kühjer.

Chumi = Kumme. — Schweiz.

Chümi = Kümmel. Chümel-Käs = Kümmelkäs. — Schweiz.

Churn, engl., = Kirne; butter churn = Butterfaß, railway churn = blechernes stoßbutterfaßähnliches Milchversendgefäß zu etwa 38,5/77 l Fassung, meist von der letztern Größe. — England.

Chüstig = wohlschmeckend; schlechtchüstig, unchüstig = unschmackhaft, besonders von Käs; verwandt mit kosten. — Schweiz

Chymosin = Labstoff, d. i. der im Käsereilab wirksame von Beimengungen befreite Stoff; benannt von Deschamps (1840) nach lat. chymus, griech. χυμός = Magensaft. Gewinnung nach Blumenthal D.R.P. 34043, Kl. 12, vom 5. Mai 1885; nach Lehner 45210, Kl. 53, vom 22. April 1888. Vgl. Pexine.

Ciar, ital., = Chiaro.

Cibro = Zibro; von lat. ciborium = Trinkgefäß.

Cicognola, ital., = hölzerner, oder eiserner beweglicher Arm, woran der Käsekessel aufgehängt wird; von cicogna = Wellbaum. — Nördl. Italien.

Cimare il latte, ital., = Rahm oder Schaum von der Milch abschöpfen; von cima, lat. culmen, = Höhe, Gipfel.

Cincho-Käs (Queso Cincho oder Queso de palma metida) = in Venezuela in Rohrgeflecht (cincho) geformter, in Palmenblättern verschickter fetter Sauermilchkäs.

Clabber, engl., = durch Selbstsäurung geronnene Milch. — England.

Claie oder clayon, franz., = Unterlegteller aus Weidengeflecht für abtropfenden Void-Käs. — Meuse, Frankreich.

Clayette oder Cageron, franz., = aus Binsen geflochtner Unterlegteller für Brie-Käs; auch = Clayon. Vgl. Cajet.

Clayon, s. Claie.

Clean bare land, engl., = Land, das, zu Weide niedergelegt, nur spärlich Gras hervorzubringen vermag. — Schottland.

Clotted oder **clouted cream**, engl., s. Devonshire-Verfahren.

Clou, franz., = infolge von Blähung entstandnes, meist schon äußerlich wahrnehmbares großes Loch bei Gruyère-Käs. — Frankreich.

***Co**, roman.?, = Lab (von lat. coagulum?). — Kanton Waadt, Schweiz.

Cob, engl., = Traube, Milchzuckertraube; wörtlich = Maiskolben. — Nord-Amerika.

Cob meal, engl., = Futtermehl aus den Spindeln (Fruchtboden) von Maiskolben. — Nord-Amerika.

Cocoline, franz., = Kokosnussbutter.

Coff, coval oder cové, franz., = Wetzkieze, hölzernes, etwa 25 cm langes, oben 4/4,5 cm weites, vom Mäher am Gürtel getragenes Gefäß, worin er den Wetzstein feucht hält. Das Gefäß wird auch benutzt, Tieren Arzneien einzugeben, die sie rasch verschlucken sollen. — Französische Schweiz.

Cog, engl., = hölzerne Aufrahmbütte. — Schottland.

***Col**, roman.?, = Milchseihe (von lat. colum = Seihgefäß?). — Kanton Graubünden, Schweiz.

Colar sopra, ital., = Verfahren, die aufgerahmte Abendmilch am nächsten Morgen abzurahmen, der abgerahmten Milch die frische Morgenmilch hinzuzufügen und das Gemisch nach einiger Zeit wiederum, aber nur einmal, abzurahmen; von ital. und lat. colare = läutern.

Colostrum, lat., = Biestmilch.
Kolostrum-Körperchen = aus dem Innern des Euters abgestoßne, mehr oder weniger in Auflösung begriffne, in die Biestmilch übergegangne Zellen.

Combe, franz., = Kumme. — Schweiz.

Combe-Air = gegen Ende der achtziger Jahre des neunzehnten Jahrhunderts bekannt geworden Sorte französischen Weichkäses, benannt nach einem im schweizer Kanton Freiburg bei Trevvaux belegnen Hügel, ähnlich dem Stracchino quadro, nur kleiner als dieser, statt 1/1,5 kg nur 160/180 g schwer.

Compiègne-Käs = dem Camembert ähnlicher flachrunder fetter oder minderfetter Weichkäs von 10 cm Durchmesser und 3 cm Höhe bei etwa 300 g Gewicht, benannt nach Stadt und Bezirk Compiegne im franz. Departement Oise.

Composite sampling, engl., = Vereinigung gleichartiger Milchproben zu einer gemeinsam zu untersuchenden Probe.

***Concha**, roman., = kupferne, innen verzinnte Milchsatte; von ital. conca = Napf, Becken (von lat. concha = Muschel, verwandt concavus = hohl). — Kanton Tessin, Schweiz.

Condimental stock foods, engl., = Condition Powder. — Nord-Amerika.

Condition Powder, engl., = aus Kleie, Leinsamen, Süßholz, Enzian, Bockshornsamen, Knochenkohle, Glaubersalz, Kalisalpeter, Eisenvitriol, Arsenik oder dgl. in verschiednen, mehr oder weniger mannigfachen Mischungen zusammengesetztes Würzfutter für Rindvieh. — Nord-Amerika.

Consort, Consortage, franz., = Genossenschaftsalp. — Unter-Wallis, Schweiz.

Conta-giri, ital., = Umlaufszähler au Milchschleudern; von contare = zählen und giro = Umlauf.

Contoléso, franz., = auf den Alpen des Aubrac-Gebirges in Frankreich gefürchteter Wind.

Contractor, engl., = Großhändler. — Nord-Amerika.

Conversion factor, engl., = Vervielfältigungszahl, die anzuwenden ist, um aus dem Fettgehalt der Milch den zu erwartenden Buttergewinn zu berechnen. Vgl. Overrun. — Nord-Amerika.

Cooking oder **heating**, engl., = Nachwärmung des Bruchs bei der Bereitung von Chedarkäs. — Nord-Amerika.

Cooler, engl., s. Milk cooler.

Cooley's Verfahren = Aufrahmung in cylindrischen 50/51 cm hohen, 20/21 cm weiten Blechgefäßen unter 4/7° C kaltem oder kälterem Wasser; bekannt seit 1879.

Cooperative zuivelfabriek, holl., = Genossenschaftsmolkerei.

Coppa, ital., = regelrechte leichte Erhöhung des ausgereiften Parmesankäses auf seinen Breitseiten; eigentlich = Kuppe, (Tassen-) Kopf, engl. cup.

***Coppelo**, roman., = hölzerner Napf zur Zerteilung des Bruches; von lat. cupa = Küpe, Kufe. — Kanton Tessin, Schweiz.

Corn bran oder Sugar feed, engl., = Maiskleie. — Nord-Amerika.

Corn hearts, engl., = Malzkeime. — Nord-Amerika.

Cornadis oder **Cornadise**, franz., = Gatter oder Gestänge über der Krippe mit Aussparungen für den Kopf der Kühe, die sie hindern, während der

Fütterung sich gegenseitig zu stoßen (se donner des cornades) und Futter zu verstreuen. — Französ. Jura.

Costorphine cream = saure dicke Milch, von welcher die Molke am Boden des Gefäßes abgelassen worden ist. — Schottland.

Cotherstone cheese, engl., = in der engl. Grafschaft Yorkshire bereitete Art Chesterkäs.

Cotica oder cotiche (Mehrh.) ital., = Käserinde; von lat. cutis.

Cottage cheese oder Dutch cheese, engl., = Bauernkäs aus saurer Milch, verschieden handgeformt, frisch oder gereift. — Nord-Amerika.

Cotton-seed meal, engl., = gemahlene Ölkuchen von Baumwollsamen; old process (o. p.) = das Öl durch warme Pressung gewonnen, new process (n. p.) = das Öl durch Petroläther ausgezogen; vgl. Ground cotton seed. — Nord-Amerika.

Couleux, franz., = flüssig geworden, bei reifendem Käs; von couler = fließen.

Coulommiers = kleine Form Brie-Käs, 2/3 cm hoch, 12/14 cm Durchmesser, ungef. 0,45 kg schwer; benannt nach der gleichnamigen Stadt im franz. Departement Seine et Marne.

Counter-pan, engl., = Standgefäß für Milch bei Ladenverkauf. — England.

Covai, cové, franz., = s. Cofi.

Cracker, engl, = den jüdischen Matzen ähnlicher, aus Weizenmehl ohne Hefe oder Sauerteig, mit oder ohne Zucker, Milch oder Fett hergestellter, hart gebackner, bei Untersuchungen über Käsereifung zu Fortpflanzung von Schimmelpilzen dienlicher Fladen; vgl. Raulins fluid. — Nord-Amerika.

***Cramma,** roman., = Rahm; ital. crema, franz. crème, von lat. cremor = verdickter Saft. — Kanton Waadt, Schweiz.

Creamery, engl, = a) Butter factory; f. factory; Creamery butter = in einer creamery hergestellte Butter; Imitation creamery butter = ungesalzen und unbearbeitet aus Molkereien aufgekaufte, vom Wiederverkäufer gesalzne, bearbeitete und verpackte Butter. — Nord-Amerika.

b) amtliche Bezeichnung für eine Molkerei, welche die Milch von wenigstens 75 Kühen auf Butter verarbeitet. — Neu-Seeland.

c) Sammelstelle für nach New York zu verschickende Milch. — New York, Nord-Amerika.

Cremache oder Kermache, franz., = der bei der Butterschmalzgewinnung verbleibende Rückstand. — Doubs, Jura, Frankreich.

Crème, la, franz, = Rahm; von ital. crema, lat. cremor (verwandt mit crementum?); vgl. Cramma.
Crème simple = Rahm mit 10/20 v. H. Fett.
Fausse crème = Milchhäutchen.
Crème à fouetter oder crème double = Schlagrahm.

Crémerie, franz., = Laiterie c (Milchhandlung).

Crémette, franz., = Abrahmlöffel. — Frankreich.

Crémeuse, franz., = Aufrahmsatte.

Crémière, franz., = a) Rahmtopf, Rahmstande; b) Rahmhändlerin.

Crémomètre, franz., = Rahm-Messer, Glaszylinder mit Gradeinteilung zu Prüfung von Milch auf ihre Rahmmenge, nach Chevalier (1856) ungefähr 25 cm hoch und 4 cm weit.

***Crenna,** roman., = Krinne. — Kanton Graubünden, Schweiz.

Crepatura oder sfaldatura, ital., = Rissigkeit, bei Käs; von ital. crepare, franz. crever = bersten, von lat. crepare = krachen.

Crescenza oder Carsenza, ital., = flacher, dem Brie ähnlicher lombardischer, etwa 1,25 kg schwerer Weichkäs.

Crescere, ital., = aufschwellen des einer Vorgärung unterworfnen Wrungels bei Bereitung von Caciocavallo; wörtlich, wie lat., = wachsen. — Südl. Italien.

Cristallina-Käs = nach einer Alp im Medelser-Tal des Bündner Oberlandes in der Schweiz benannter, dem Wallifer ähnlicher Reibkäs.

Crummy, engl., = veraltete Bezeichnung für Ayrshire-Kuh. — Schottland.

Crysoleine, franz., = ein von A. M. Villon empfohlenes, aus Fluornatrium bestehendes Buttererhaltungsmittel.

Cucchiara, ital., = kleine Schaufel zu Entnahme des Wrungels aus dem Käsekessel bei der Schafkäsebereitung.

***Cugliada**, roman.?, = Cagliata. — Kanton Graubünden, Schweiz.

Cuillérée, franz., = Fuß; vgl. Löffel. — Schweiz.

Cuite, franz., = Schotten a (Zigermolke); von cuire, lat. coquere, = kochen.

Cuiteux, franz., = unter der Rinde gebläht, randhohl; bei Emmentaler Käs.

***Curaer**, roman.?, = hölzerne Milchsatte. — Kanton Graubünden, Schweiz.

Cure, engl., = reifen, bei Käsen. — Nord-Amerika.

Cusson, franz., = Käsmilbe. — Aubrac-Gebirge, Frankreich.

Cynarase = nach G. E. Rasetti ein aus der wilden Artischocke (Cynara Cardunculus L.) hergestellter, auf die Milch labartig wirkender Stoff.

Daas, s. Milchseiher.

***Dääsch** = aus jungen Tannen zusammengefügte Unterlage, Käse darauf zu Tal zu schleifen. — Kanton Bern, Schweiz.

Dag-kaas, holl., = aus ganzer Morgenmilch und der am nämlichen Morgen, also etwa nach zwölf Stunden, abgerahmten Milch des vorausgegangenen Abends hergestellter Edamer Käs, mit einem Fettgehalt von ungef. 40 v. H. der Trockenmasse. — Nord-Holland.

Dahi, ind., = gekochte, mit Resten früher bereiteten Dahis angesäuerte und gedickte Milch, auch daraus in einem Tuch abgepreßter, frischer oder getrockneter Quarg, der als Grundstoff zu Zuckerwerk (sweetmeats) aller Art vielfach gebräuchlich ist und darum einen Gegenstand ausgebreiteten Handels bildet. — Ost-Indien.

Dai oder **dei**, engl., = männliche oder weibliche, niedern Molkereibediensteten vorgesetzte fachkundige Person, also etwa = Obermolker oder Obermolkerin. — Aberdeenshire, Schottland (um 1790).

Dairy, engl., herzuleiten von mittelengl. (Zeit von etwa 1200/1500) deye = Magd, insbesondere Milchmagd; vgl. Dai. =
a) Molkerei im allgemeinen.
b) Molkerei im Betrieb einer Farm, gegensätzlich zu Creamery oder Factory. — Nord-Amerika.
c) umfassend auch Packinghouse, Skimming station, Tinning house und Anstalt zu Herstellung von Dauer- oder von eingedickter Milch. — Neu-Seeland.

Daisy Cheddar, s. Cheddar.

Daisy butter, engl., = Fancy butter.

Dalben oder **dälben** = roden, z. B. Bergweiden mittelst Pickel und Karst zu Ackerland (Gereuter) umbrechen. Enzian dälben = die starken tiefgehenden Wurzeln von Gentiana lutea zu Bereitung des Enzian-Branntweins ausgraben. — Elsaß.

Dängel, der, s. Butterdängel.

Dänischer Export-Käse = seit 1875 auf Veranlassung von Busck in Dänemark hergestellter, dem Wesen nach zwischen Gouda und Cheddar stehender flachcylindrischer Käs aus mäßig entrahmter Milch mit Zusatz von süßer Buttermilch, von 24/30 cm Durchmesser und 10 bis 12 cm Höhe bei 10/17 kg Gewicht; seit 1882 in Dänemark nicht mehr bereitet.

***Däntschel** = mit Butter getränkte Lampe, veraltet. — Kanton Schwyz, Schweiz.

Darre = Vorrichtung, Käse zu trocknen. — Sachsen-Altenburg.

Dash churn, engl., = Stoßbutterfaß; dasher = Butterstel, übertragen auf jedes Schlagwerk in einem Butterfaß.

Dassel-Fliege = Bremse (Oestrus).
Dassel-Beule, = in der Haut eines Rinds durch die Larve einer Dasselfliege verursachte Erhöhung.

Dauermilch = durch Erhitzen in geschlossenen Gefäßen abgetötete, dadurch haltbar gemachte und von Ansteckungsstoffen befreite Milch.

Dauphin-Käs = im französischen Departement Nord bereiteter überfetter Weichkäs von eigentümlich gewundner Form, welche, wie manche behaupten, dem Delphin ähnlich sehe und den Namen begründet habe; durch Beimischung fein gehackter Blätter von Petersilie und Esdragon ist der Käse grün gefärbt.

***Dausel**, s. Tanse.

Débattre, franz., = ausrühren; wörtlich = durchfechten. — Schweiz.

Débéso, s. Devèse.

Débleusage = Abwaschung blauen Schimmels, bei Maroilles-Käs.

Decken (beim männlichen Tiere) = die Begattung vollziehen.

Deep setting, engl., s. Setting.

Degen = Käsesäbel. — Elsaß.

Degig, schwed., = tjock; wörtlich = dick.

Deichel = Dünkel. — Bayern.

Délaiteuse, franz., = Schleuder zu Beseitigung der Buttermilch aus der dem Butterfass entnommnen Butter; von Baquet erfunden, von Th. Pilter, Paris, gebaut und 1884 zuerst auf Ausstellungen gezeigt; von dé-laiter = Milch abscheiden.

Delftscher Kaas, holl., s. Leydener Kümmelkäse.

Demi-sel-Käse = nach Art der Suisses bereitete kleine, schwach gesalzene, ungereift genossne Weichkäse. — Frankreich.

Dénériaz, franz., = Kuhrecht; 1 D. = 2 Mille = 4 Pose. — Kanton Wallis, Schweiz. Piemont.

Densimetrische Milchprüfung = Milchprüfung mittels Senkwage (Laktodensimeter).

Dépouillé, franz., = geformt, bei den Augen des Emmentaler oder Greyerzer Käses; wörtlich = entblößt; bien dépouillé = wohlgeformt, d. i. kugelrund. — Schweiz. Frankreich.

Déprimage, franz., = Frühjahrsschafweide auf Wiesen, die im Sommer desselben Jahres geheut werden sollen. — Aveyron, Frankreich.

Derby-Käs = seit 1870 in der engl. Grafschaft Derby nach amerikanischer Art bereiteter Cheddar von etwa 25 cm Durchmesser und 10 cm Höhe.

***Dertiusch** = Milchseihe. — Bündner Oberland, Schweiz.

Destinonsches Verfahren = Aufrahmung in länglich viereckigen flachen Gefäßen aus Holz mit Weißblech ausgeschlagen, aus bloßem Weißblech oder aus Gusseisen, mit verschiednem, bis zu 116 l aufsteigendem Fassungsraum und dazu gehörigen Nebeneinrichtungen; benannt nach seinem Erfinder, Herrn v. Destinon auf Grönwoldt in Holstein (1843).

Devèse, franz., örtl. débéso, = eingeschlossne kleine Weide für Mastvieh; von lat. devesci = abweiden. — Aubrac-Gebirge, Frankreich.

Devonshire cream, clotted, clouted oder scalded cream = nach dem Devonshire-Verfahren gewonneuer, besonders dicker Rahm.

Devonshire-Verfahren = Aufrahmung in tönernen oder metallnen Gefäßen (pans), worin die Milch nach 6/24 Stunden der Ruhe bis nahe zum Siedepunkt erhitzt und dann nach 12/36 Stunden weiterer Ruhe abgerahmt wird; in der englischen Grafschaft Devonshire und in den an sie grenzenden Grafschaften Cornwall und Dorset von alters her üblich.

Deis oder **Teis** = in der Melkerhütte oberhalb der Feuerstätte an der Mauer angebrachtes hölzernes Gerüst zu Trocknung des Brennholzes. — Elsass.

Diabetes-Milch = Milch für Zuckerkranke, hergestellt nach Vorschrift des Apothekers Dr. Rose von den Rheinischen Nährmittelwerken zu Köln und Berlin aus den Grundstoffen der tierischen Milch mit Ausschluss des Zuckers; enthält rund entweder 5% Fett und 1,15% Eiweißstoffe (2/3 Käsestoff, 1/3 Eiweiß) oder 10% Fett und 2,3% Eiweißstoffe, dazu in beiden Fällen 0,17% unorganische und 1,24% stickstofffreie Bestandteile. D. R. P. 106 963, Kl. 12, vom 24. März 1898.

Dicke Milch = a) selbständig sauer geronnene, zu unmittelbarem Genuss für Menschen bestimmte Milch.

b) durch Selbstsäuerung mit geringem Labzusatz bei etwa 28° C dick gelegte Magermilch, woraus abgestochne Stücke auf einem Haarsieb oder einem Tuch zu Abtropfung gebracht und, genussbereit, in Teller mit frischer Vollmilch gelegt werden. — Holstein. Hamburg. Vgl. Schmand mit Glumse.

Dicken = gerinnen, bei der mit Lab versetzten Milch; der Eintritt der Gerinnung wird mit „es dicket" bezeichnet. Vgl. Stocken b. — Schweiz. Allgäu.

Dickete, die, = Matten a. (das Dickgemachte). — Schweiz.

Dick-legen = Milch mit Lab gerinnen machen. — Schweiz. Allgäu.

Diemat (= Tag-Maht, soviel ein Mann an einem Tage abmäht?) = Landmaß zu 0,5674 ha. — Ostfriesland.

Dietzo oder Dyetso = Gebse mit 12/15 l Fassungsraum. — Kanton Freiburg, Schweiz.

***Dille** = Zitze. — Kanton Bern, Schweiz.

Ding-Kuh = von einem Kühjer für einen Sommer gepachtete, gebundne Kuh. — Schweiz.

***Dinnerer** = Zusenn. — Schweiz.

Diphenylamin-Reaktion = Anzeige in Wasser enthaltner Salpetersäure. Zu Wasserprüfung vorgeschlagen von Fuchs (1881), auf Milch, zu Nachweisung eines Wasserzusatzes, zuerst angewendet von Hefelmann (1883).

Dipper, engl., = Schöpfgefäß für den Bruch. — Nord-Amerika.

Dipping, engl., = Trennung des Bruchs von der gesäuerten Molke bei der Bereitung von Cheddar-Käs. — Nord-Amerika.

Diskontinuirliche Sterilisation, s. Pasteurisirte Milch.

Död, schwed., = durch die Gärung nicht gelockert, nicht wie Brotteig aufgegangen, demnach bei Käs = geschlossen; wörtlich = tot. Vgl. Småpipig. — Schweden.

Doek-kreuken, holl., = äußerliche, durch unvorsichtige Umhüllung mit dem Käsetuch verursachte Runzeln des (Edamer) Käses.

Doeken oder **verdoeken,** holl., = Käs mit dem Käsetuch umhüllen; ontdoeken = das Tuch abnehmen.

Doleina, roman. ?, = Alpen-Kuhhirt. — Eifischtal, Kant. Wallis, Schweiz.

Domestic butter, engl., = im Kleinhandel für den inländischen Hausbedarf verkaufte Butter, gegensätzlich zu Export butter. — Kanada.

Donner-Löcher = in den Bergen durch Versenkung entstandne Löcher, die umzäumt werden müssen, damit das Vieh nicht hineinfalle. — Ober-Bayern.

Door-halen, holl., = die Matten zerteilen, brechen; wörtlich = durchholen, durchziehen; doorhaler = Mattenschneider, Bruchmesser.

Doppel-Kaser, der, = zwei Besitzern gehörende Alphütte. — Ober-Bayern.

Doppel-Lender = Rind mit überbildeten Lenden- und Keulenmuskeln; hauptsächlich bei Kälbern, da man derartig geborne Tiere nicht aufzuziehen pflegt.

Dopfen = Topfen. — Bayern.

Dorns Verfahren der Milchabtötung = Behandlung der Milch mit eingeleiteter Luft, deren Sauerstoff mittels einer Influenz-Elektrisirmaschine in Ozon verwandelt worden war; nach Viktor Dorn, D. R. P. 162134, vom 24. Juli 1903.

Dörr-Nacht = Nacht mit herrschendem Föhn, der den Milchertrag der Kühe vorübergehend herabsetzt, sie gleichsam ausdörrt. — Allgäu.

Dötsch = Rückstand bei der Butterschmalzbereitung, auch = Quarg oder Topfen. — Unterfranken und Pfalz.

Dotter-Quarg = Quarg, welcher einige Zeit in feuchter Wärme gestanden und infolgedessen angefangen hat, durchscheinend schleimig (botterig = dotterweich) zu werden, bez. sich mit einer solchen runzligen Haut zu überziehn. — Schlesien.

Double-crême-Käs (Suisse) = aus Vollmilch und Rahm bereiteter säuerlicher, in Form kleiner Cylinder zum Verkauf gestellter, frisch genossener Käs, dessen ausgepresster Bruch einen Zusatz weitern Rahms erhalten hat. — Frankreich.

Doublon, Doublonne, franz., = zweibis dreijähriges Jungvieh. — Aubrac-Gebirge, Frankreich.

Draag-hout-melk-stok, holl., = hölzerner geschweifter, in der Mitte mit einer Klammer versehner Stab, die mit Milch gefüllten Metalleimer in den Kühlbehälter zu setzen und wieder herauszuheben.

Draai-karn, holl., = Stoßbutterfass mit Kurbelvorrichtung zur Bewegung des Sterls.

Drank = Molkereiabfälle und Spülwasser als Schweinefutter. — Ostfriesland.

Drape cow, engl., = zu regelmäßiger Zeit nicht tragend gewordne Kuh. — Schottland.

Dravle, norweg., = Vorbruch.

Dreben, sich, = säuerlich werden, ohne schon geronnen zu sein, bei Milch. — Hannover.

Drei-gemelks-monat = Maimonat, bei den Angelsachsen um das Jahr 700.

Drei-Groschen-Rahm = als Rahm verkaufte Nachmilch. — Würzburg.

Drei-mäler = zu dem regelmäßig an jedem Morgen bereiteten bei Milchüberfluss noch jeden zweiten Abend hergestellter Käs. — Schweiz. Allgäu.

Drei-Strich = Dreititt. — Bayern.

Drei-Titt = Kuh mit nur drei milchenden Zitzen. — Ostfriesland.

Drenk-greppel, holl., = Krippe. — Süd-Holland.

Drijver, holl., = rijzer; von drijven = treiben, d. i. auf Wasser schwimmen; s. Heft.

Drip sampling, engl., = Gewinnung einer zu Prüfung bestimmten Durchschnittsprobe von einer größern Menge aus einem Behälter ablaufender Milch durch ein feines Nebenloch im Ablaufrohr. — Nord-Amerika.

Drippings, engl., = die bei Pressung und Salzung der Käse abträufelnde Flüssigkeit. — Kanada.

Drittel = Gebind zu Verpackung von etwa 1 Centner Butter. Größe und Bezeichnung scheint von Friesland ausgegangen zu sein, wo angeblich um das Jahr 1500 das Gewicht einer ganzen Tonne Butter, leer zu 24 Köln. Pfd., gefüllt zu 324 Pfd. festgesetzt worden sei, wonach eine Drittel-Tonne = 100 Pfd. (= 53,3 kg) Butter.

Älteres Holsteinisches Dr. (a), Dänisches oder neueres Holsteinisches Dr. (b):

	a	b
Höhe	56	56 cm
Bauchdurchmesser .	41	41 „
Bodendurchmesser.	31	34 „
Gewicht	9	6,5/7,5 kg
Butterinhalt .	43/47	50 „

1 Dänische Tonne Butter früher = 224 Pfd., 1 Drittel also = 37,3 kg.

Drittel-Baare, dän., = Dritteltrage, d. i. um eine Buttertonne (Drittel) zu legende, mit zwei Handgriffen versehene Vorrichtung, die Tonne aufgerichtet zu tragen.

Driver, holl., s. Drijver.

*__Drönzig__ = Rückstand bei der Bereitung von Butterschmalz. — Kanton Toggenburg, Schweiz.

Droog-kort, holl., s. Korte kaas.

Drück-Bank = Käsetisch. — Ostfriesland.

Drück-Schüssel, die, = runder, in den Käsekopf passender Deckel zum Pressen des Holsteinischen Käses. — Holstein.

Druif, holl., = Stoßscheibe am Buttersterl.

Dshil, armen., = Tschül.

Dummen = knödeln. — Allgäu.

Dumpel-Faß = Butterfaß; Dumpelmilch = Buttermilch. — Höchstädt a. d. Donau, Bayern.

Dun, engl., = dunkelfarbig. Suffolk duns = Bezeichnung des früher mausgrauen (mouse dun) ungehörnten Suffolk-Viehs.

Dünkel = Wasserleitung in hölzernen Röhren; vgl. Teuchel und Deichel. — Schweiz.

Dunlop-cheese, engl., = nach dem Dorfe Dunlop in der schottischen Grafschaft Ayr benannter dem Chester ähnlicher 13 bis 14 kg schwerer fetter Hartkäs.

Dutch cheese, engl., = Cottage cheese. — Nord-Amerika.

Dutte = Zitze. — Ober-Deutschland.

Duttel-Fotzen, die, = Kälbermaul, d. i. das Maul eines noch nicht in den Zahnwechsel eingetretnen Rindes: von dutteln = saugen; vgl. tutteln. — Salzburg.

Duttelkalb = Saugkalb. — Kärnten, Salzburg.

Duwen, holl., = den Wrungel mit beiden Händen in die Käseform eindrücken.

Earning, engl., = zubereitetes Lab; von earn = Milch gerinnen machen.

Earning milk, engl., = Bereitstellung zu verkäsender Milch für den Labzusatz; vgl. Yearning. — England.

Eben-höch = Schutzmauer gegen Lawinen. — St. Antönien Kanton Graubünden, Schweiz.

Ebnet = Ebenhöch. — Ober-Wallis, Schweiz.

Eberhards Milch-Fleischextrakt, s. Milch-Fleischextrakt.

Éceile, provenc., = Form für die Froumageons von ungef. 16 cm Durchmesser und 5/7 cm Höhe.

*__Echio__ = Ächis.

*__Echiyoro,__ roman.?, = abrahmen. — Kanton Freiburg, Schweiz.

Éclisse, franz., = a) ursprünglich aus Binsen geflochtnes Körbchen, wohinein bei Weichkäsebereitung der frische Käsebruch geschöpft wird, um die Molke abtropfen zu lassen; dann jedes in ähnlicher Weise dazu dienliche Gefäß; auch wol Käsehürde;

b) insbesondre der Weite nach stellbare Form für Briekäs. — (Verwandt mit althochdeutsch chlioban, mittelhochdeutsch klieben = spalten?)

*__Écrama,__ roman., = abrahmen; vgl. Fromage écrasé.

Écrémoir, franz., = siebartig durchlochter Abrahmlöffel. — Bessin, Frankreich.

Écusson, franz., = Milchspiegel; wörtlich Schild; verwandt mit franz. écu. herzuleiten von lat. scutum, griech. σκῦτος, = Schild (oder von lat. eques = Ritter?); vgl. escutcheon und scudo.

Edammer kaas, holl., = Edamer Käse, d. s. kugelrunde, außen nicht (witkorst) oder tief blaurot (roodkorst), innen goldgelb gefärbte, meist 15 cm dicke und 2 kg schwere („Kleine" oder „Kleintjes"), auch 4 kg („Kommissie"), oder 5/6 kg („Middelbare"), oder 8/12 kg („Groote", jetzt nicht mehr bereitet) schwere, nach der nordholländischen Stadt Edam benannte fette oder halbfette Hartkäse; auch Kugelkäse genannt.

Eens getikte kaas, s. Schotten.

Eetgroen = Grummet. Holl. etgroen oder eetgroen. Vgl. Ettgrode und Ettgrön. — Niederdeutsch.

Efada, roman.?, s. Fad.

Efteraars-Kalv, dän., = Herbstkalb.

Efter-Ost, dän., = Ziger; wörtlich = Nachkäs.

Egart, Eggart oder Egert = zu Graswuchs liegen gelassenes Ackerland. — Oberdeutschland.

Ehmt = Emd.

Ehrliches Heu = von einem Alpberechtigten selbst gewonnenes, zu Durchwinterung der als alpberechtigt anzusehenden Kühe ausreichendes Heu. — Schweiz.

Eimber, Eimper oder Imper = Stotzen. — Oberbayrische Alpen.

Eimer, 1 Eimer Milch in Hamburg = 32 Liter.

Einbinden = die Kühe von der Weide in den Stall nehmen. — Schleswig-Holstein. Dänemark.

Einbind-Gaden, s. Gaden.

Einblasen, näml. Käse = Käse mit Schweinsblase umhüllen. — Wilstermarsch.

Eindrucken = wiederkäuen. — Schwaben, Bayern.

Einfang = eingezäunte Alpwiese. — Oberinntal, Schweiz.

Eingedickte Milch = durch Abdampfung ihres Wassergehalts zumteil beraubte Milch.

Eingemachter Käse = mißlungener in Faß oder Topf in der Absicht eingestampfter und angefeuchteter Käs, daraus einen Schmier- oder Streichkäs herzustellen; auch Topfkäs genannt.

Ein-Küh'ler = Besitzer nur einer einzigen Kuh. — Schweiz.

Einlegen = a) bei Käsen: Verpacken kleiner, scharf getrockneter Sauermilchkäse in Töpfe, Kisten oder Fässer, um sie darin, der Einwirkung von Feuchtigkeit ausgesetzt, erweichen und reifen zu lassen;
b) bei Butter: feste Anfüllung von Töpfen mit Butter zwecks Aufbewahrung. — Schlesien.

Einlege-Tessle, s. Tessle.

Einrennen = Milch gerinnen machen, bez. laben. — Schweiz.

Einsasse = Mitglied einer Alpgemeinde. — Schweiz.

Einschlag = Einfang. — Schweiz.

Einseitiger Käs = Emmentaler Käs, bei welchem der Laib auf der einen Seite infolge starker Lochung höher („getrieben"), auf der andern Seite, infolge mindrer oder gänzlich mangelnder Lochung, niedriger ist. — Schweiz.

Einstellen = einen Teil der Besoldung als Bürgschaft für die Güte der herzustellenden Käse einbehalten lassen, von Käsern. — Schweiz.

Eis-Milch = Milch, welche man behufs Kühl- und Frischerhaltung, zumteil gefrieren ließ oder mit gefrorener andrer Milch (Milcheis) versetzte. Vgl. Kaltmilch und Cassesches Verfahren.

Eis-Verfahren = Aufrahmung in tiefen in ein Eisbad gestellten Blechgefäßen. Vgl. Swartzsches Verfahren.

Elbinger Käse = Werderkäse.

Ellsworth-Käs = in der von John T. Ellsworth, zu Barre, Massachusetts, (etwa um 1877) angegebnen Weise nach Chebbar-Art bereiteter Magerkäs.

Emd = Omad.

Emdet = Grummeternte. — Schweiz.

Emmentaler Käs = ursprünglich vielleicht „armentaler" (von armentum = in Herden gehaltnes Großvieh), später nach dem bernischen Emmental benannter mühlsteinförmiger fetter Hartkäs mit geradliniger (nicht ausgebauchter) Järbseite, von meist 70/100 cm Durchmesser, 10/13 cm Höhe und 50/120 kg Gewicht, bisweilen kleiner, selten größer; vgl. Schweizer-Käs.

Emulsion = Flüssigkeit mit künstlich darin höchst fein verteiltem Fett.

Emulsor = Gerät, fremdes Fett in entrahmter Milch höchst fein zu verteilen; zuerst zu Herstellung von Kunstkäs aufgekommen (um 1880).

Endell = einjähriges (Milch-) Schaf, das erstmalig gelammt hat. — Ostfriesland.

Énolier, franz., = altmelk, bei Kühen; vgl. bourrier. — Calvados, Frankreich.

Enter- (in Verbindung) = einjähriges Tier bis zum zweiten Lebensjahre (Enter b u l l e, Enter b e e s t, Enter-q u e e n e). Vgl. Twenter. — Ostfriesland. Niederland.

Entlassen = die Anzeichen nahe bevorstehender Abkalbung (Anschwellung des Euters, Vertiefung der Schwanzwurzelgruben usw.) hervortreten lassen. — Schweiz. Kärnten.

Entrahmen, s. aufrahmen.

Enzym = außerhalb einer belebten Zelle Gärung hervorrufender Stoff; von griech. ζύμη = Sauerteig, Hefe.

Époisses-Käs = nach der Stadt Époisses im franz. Departement Côte d'Or benannter, früher aus ganzer, in neuerer Zeit aus teilweise entrahmter Milch bereiteter Weichkäs.

Epping-Butter = berühmte Butter in England, benannt nach der Gegend von Epping (Stadt) in Essex.

Équinon, franz., = quadratische Käseform zu Bereitung des M a r o i l l e s-Käses, mit 15 cm Seite und 8 cm Tiefe.

Equity sampling tube, engl., = dem S c o v e l l s a m p l i n g t u b e ähnliches Gerät. — Nord-Amerika.

Eraillé, franz., = unregelmäßig und zu stark gelabt, bei G r u y è r e-K ä s; wörtlich = verschoben, geschlitzt. — Jura.

Erbadi, roman., = A l p z i n s. — Schuls, Kanton Graubünden, Schweiz.

Erbatic, roman., = K u h r e c h t; von ital. erba = Gras; vgl. Gras b. — Kanton Wallis, Schweiz. Piemont.

Erborinatura, ital., = die beabsichtigte Schimmelbildung im Innern mancher Käsesorten, z. B. des Gorgonzola; von lat. herba = Kraut.

Erket = Milchbranntwein der Kalmücken. Vgl. Arak, Arr'ki.

Ermalyl = A r m a i l l i. — Kanton Freiburg, Schweiz.

Erntekäse = halbfette oder magre Tilsiter Käse. — Allgäu.

Erstickte oder **Gestickte Milch** = in geschlossnen Gefäßen verwahrte, nicht genügend gekühlte und infolgedessen käsereiuntauglich gewordne Milch. — Schweiz.

Erstling = trächtige Färse oder Kuh, die erstmalig gekalbt hat. — Elsaß.

Erter-Hag = Zaun aus senkrechten, nur oben durch Flechtwerk verbundnen (veretterten) Stecken; vgl. Etter. — Allgäu.

Ervy-Käs = nach der im franz. Departement Aube belegenen Stadt Ervy benannter flachrunder fetter Weichkäs von 16 cm Durchmesser und 6/7 cm Höhe.

Escutcheon, engl., = M i l c h s p i e g e l (franz. écusson, ital. scudo).

Estivigne, franz., = leinenes Seihtuch. — Aubrac-Gebirge, Frankreich.

Estrella = portugiesischer flachcylindrischer Käs mit scharfen oder auch mit abgerundeten Kanten, aus Schaf- oder Ziegenmilch, rein oder gemischt, im Gewicht von 0,5/2 kg.

Etscher, der, (verwandt mit Essig, lat. acetum) = gesäuerte Molken, Molkenessig; vgl. Sauer. — Schweiz.

Etter = Flechtzaun. — Schweiz.

Ettgrode oder E t g r o ë = Nachweide auf Wiesen. Von etten = essen, atzen, weiden und grode = Grünland, Weideland. Vgl. Eetgron und Ettgrön. — Ostfriesland.

Ettgrön oder E t t g r ö d e = Nachmahdgras. Vgl. Eetgron und Ettgrode. — Holstein.

Euglingsche Milchprüfung, s. Alizarinprobe.

Eukasin = mittels Ammoniak- oder Salzsäuregas löslich gemachter Käsestoff in Pulverform, nach S a l k o w s k i & M a j e r s, D.R.P. 84682, Kl. 12, vom 12. Mai 1895; hergestellt von Dr. v a n G e m b e r und Dr. F e h l h a b e r, Grünau b. Berlin; enthält ungef. 80 v. H. Eiweiß und 5,2 Asche.

Eulaktol = aus Milch mit Zusatz von pflanzlichen Nährstoffen und von Nährsalzen nach Riegels Patenten (D.R.P. Kl. 12, Nr. 85057, 89142, 106963; Kl. 53, Nr. 98441) von den ehemaligen Rheinischen Nährmittelwerken hergestelltes Nährmittel (1899); enthielt nach J o l l e s 30,5 v. H. Eiweiß, 14,3 v. H.

Fett, 44,0 v. H. stickstofffreie Stoffe, und 4,3 v. H. Salze.

Ewe-necked, engl., = hirschhalsig, wörtlich = mutterschafhalsig. — England.

Excédents (Mehrh.), franz., = beim städtischen Milchverkauf unverkäuflich bleibende Überschüsse. — Frankreich.

Export-Käse, s. Dänischer Exportkäse.

Extraktiv-Stoffe der Milch = bei der chemischen Zerlegung zeitlich nicht näher bestimmte oder bestimmbare Stoffe.

Fä-bod, schwed., = Sennhütte.

Fachure, franz., = hölzerne Käseform für Cantal-Käs (von lat. fascere = umbinden?). — Auvergne, Frankreich.

Fackel = a) Ferkel. — Ober-Bayern. Kärnten.

Braten-Fackel = 60/65 kg schwere Schweine. — München.

b) Schwein im allgemeinen; Mehrheit Facken. — Kärnten.

Factor, engl., = Butter- oder Käse-Händler, oder -Aufkäufer. — England.

Factory, engl., = a) in Verbindung mit Butter oder Cheese (Butter factory, Cheese factory), Butterei bez. Käserei, in fabrikmäßigem Betrieb.

b) amtliche Bezeichnung für eine Molkerei, welche die Milch von wenigstens 75 Kühen auf Käse verarbeitet; vgl. Creamery. — Neu-Seeland.

c) Butterbearbeitungsanstalt. — Nordamerika.

Factory butter = aufgekaufte fertige, behufs Wiederverkaufs umgearbeitete Butter. — Nord-Amerika. Australien. Neu-Seeland.

Factory-filled salt, engl., = best gereinigtes Kochsalz für Hausgebrauch und gewerbliche Zwecke, gleichbedeutend mit Dairy salt. — Nord-Amerika.

Fad = Rasenstreifen; ursprünglich = Einzäunung, Abgrenzung Efada = eingezäunte Egart. — Schweiz.

Fadd, schwed., = fad, flau, als Geschmacksfehler bei Käsen.

Faded, engl., s. acidy b.

Fadusch, Fadusch kel = auf Wechselmähdern im Jahre der Nichtnutzung gewachsnes Gras; von Fad. — Schweiz.

Faduschken, Zeitw., = Bergwiesen als Wechselmähder behandeln. — Schanfigg, Kanton Graubünden, Schweiz.

Fahren = ziehn, z. B. mit dem Vieh auf die Alp, von Weide zu Weide, von Berg zu Tal. — Allgäu.

Faim, gesprochen fäm, = bei der Bereitung von Butterschmalz abgeschöpfter Schaum. — Kärnten. Steiermark.

Fain, roman., = Heu; von lat. fœnum.

Fain ester = außerhalb einer Gemeinde eingekauftes Heu. — Engadin, Kanton Graubünden, Schweiz.

Fain salvadé = Wildheu. — Schweiz.

Fair, engl., = fein, very fair = hochfein; bei Butterbeurteilung. — Nord-Amerika. Neu-Seeland.

Faiscelle, franz., = a) untrer Teil der runden hölzernen Form für Cantal-Käs (lat. fiscella); feuille = dünne Holzschiene, die kreisrund zusammengebogen in die faiscelle zu deren Erhöhung eingesteckt werden kann; guirlande = die feuille oben zusammenhaltender Reifen. — Auvergne und Aubrac-Gebirge, Frankreich.

b) tönerne Form zu Bereitung der Formettes.

Faisselle, franz., = a) faiscelle. — Ain, Frankreich.

b) hölzernes cylindrisches Gefäß von 30/40 cm Durchmesser und ungef. 15 cm Höhe, mit durchlochtem Boden, darin den Wrungel durch Drücken mit den Händen oder mit den Knien von einem Teil seiner Molke zu befreien. — Aubrac-Gebirge, Frankreich.

Faist oder Faiß = fett; glattfaist = ganz fett. — Schweiz. Elsaß.

Fait oder passé, franz., = verkaufsfertig, bei Käsen.

Fake, engl., = a) ein in den achtziger Jahren des neunzehnten Jahrhunderts in London verkaufter verdünnter Milch zuzusetzendes Mittel, sie unverfälscht erscheinen zu lassen.

b) Milch oder Butter verfälschen.

Faker, engl., = Fälscher von Milch oder von Butter. — England.

Faktorei-Butter = mit Wasser, Öl oder Margarine mehr oder weniger verfälschtes Gemisch verschiedner Buttersorten. — Hamburg.

Falchen oder Falken = Bürstelgras. — Allgäu.

Fäll-Hag, s. Hag b.

Fälles-Mälkeri, dän., = Sammel- oder Kaufmolkerei, d. i. eine im Besitz eines Eigentümers oder Pächters befindliche und von diesem selbständig betriebne Molkerei, an welche die Milch von umliegenden Kuhhaltern aufgrund von Kaufverträgen geliefert wird. Vgl. Andelsmälkeri.

Falt-Pfif (=Feldpfeife) = Hirtenflöte. — Elsaß.

Famiglio, ital., = Stallbursch, Melker; von lat. famulus = Gehilfe.

Family-cheese, engl., = minderwertiger, für den eignen Hausbedarf des Farmers hergestellter Käs. — England.

Fancy butter, engl., = a) zierlich geformte Butter. — England.
b) erstklassige feine Butter. — Nord-Amerika.

***Fändel** = Rahm. — Schweiz.

***Fang** = Matten; fangen = gerinnen. — Kantone Bern und Luzern, Schweiz.

Faracurd, engl., = Lacto-Egg-Powder.

Fare = a) Vieh zu und von der Weide treiben;
b) die Kuh zum Stiere führen. — Elsaß.

Farn-Recht = Berechtigung, Farnkraut als Streu zu nutzen. — Schweiz.

Farr, Farre oder Farren (ahd. far, farro, lat. taurus, griech. ταῦρος) = männliches Zuchtrind; färrisch = dem Farren ähnlich. — Südwest-Deutschland.

Farrat, franz., = hölzernes Melkgefäß von etwa 15 l Fassungsvermögen. — Aubrac-Gebirge, Frankreich.

Färrich = Melkzaun (Pferch? vgl. Parc). — Berner Oberland, Schweiz.

Farrow oder **farra cow** = drape cow. — Schottland.

Färse = weibliches Rind vor der ersten Abkalbung; verwandt mit Farren.

Fascera, ital., = fassera.

Fasciera, ital., = Form für den Gorgonzola-Käs. — Lombardei.

Fasel-Ochs, Fasel-Rind (von Fasel, ahd. fasal = Nachzucht) = männliches Zuchtrind.
Fasel-Markt = Bullenmarkt. — Hessen.

Fasel-Vieh = a) Zuchtvieh im allgemeinen;
b) jugendlicher Nachwuchs, gleichviel ob zur Zucht bestimmt oder nicht.
c) Federvieh. — Russische Ostseeprovinzen.

***Faser** = Bursch, der die Kühe auf der Alp zur Melkstelle zu treiben hat. — Kanton St. Gallen, Schweiz.

Faß, 1 Faß Milch in Berlin = 32 bis 36 Liter (Inhalt eines der zur Überführung von Milch noch vielfach üblichen Milchfässer).

Fassera oder **fascera**, ital., = Käsereif (Järb), von lat. fascere = umbinden; verwandt mit Fessel. — Nördl. Italien.

Fatschen, bei Tieren der Pinzgauer Rindviehrasse = die in der Bauchhöhe um die vier Beine gehenden weißen Ringe.

***Fätscherin** = Vacherin a; (von fettisch oder fätsch = fett?).

Fätschiger Käs = Vacherin. — Kantone Freiburg, Bern (Oberland), Schweiz.

Fäule, die, (von faul, träge) = Rückstände bei der Bereitung von Butterschmalz; vgl. Ankerume. — Schweiz.

Fausse côte, franz., = Stumprippe. — Schweiz.

Fausten = mit der ganzen Hand melken; vgl. knödeln. — Kanton St. Gallen, Schweiz.

Faux cercle, franz., = Järb. — Schweiz.

Faux grains, franz., = ungleich großes Korn der ausgerührten Matte als Ursache ungleichmäßiger Lochung im Emmentaler Käs. — Schweiz. Jura.

Fecker, s. Milchfecker.

Fedaro, ital., = Käser. — Udine, Italien.

Fedtet, dän., = schmalzartig (als Butterfehler).

Feed, engl., = Tier-Futtermittel im allgemeinen, gegensätzlich zu Food = menschliches Nahrungsmittel.
Fodder = a) fodder corn, d. i. als Futter, nicht zu Körnergewinnung angebauter Mais;
b) corn fodder, corn stalks, = nach der Körnergewinnung verbleibende Rückstände der Maispflanze.
Forage = massiges Futter, wie Heu, Grünfutter, Preßfutter usw.
Provender = a) forage.
b) Trockenfutter jeder Art, wie Heu, Stroh, Getreide, Schrot od. dgl.
Stover = corn fodder. — Nord-Amerika.

Feedy oder **weedy**, engl., = Futtergeschmack einer Butter bezeichnend; wörtlich = futtrig, unkrautig. — Neu-Seeland.

Feer, s. fehr.

Feger, der, = aus Stroh oder aus Polirschachtelhalm (Equisetum hiemale) verfertigter kleiner Scheuerwisch. — Allgäu.
Fehr oder feer = nicht milchgebend, galt, gelt, güst. — Schleswig-Holstein.
Feilbirsten = Borstengras (Nardus stricta). — Elsaß.
Fendu oder fenté, franz., = außen rissig oder spaltig; bei Gruyère-Käs.
Fenne = niedrige, moorige Weide für Milchvieh. Fennen = grasen. Fennebloem = Gänseblümchen (Bellis perennis). — Ost-Friesland.
Fenté, franz., s. fentu.
Ferat, franz., = Milchsammelgefäß. — Auvergne, Frankreich.
***Ferig** = Melkplatz auf der Alpweide; vgl. Färrich. — Kanton Glarus, Schweiz.
Ferme (franz.), früher = Gutswirtschaft ohne leibeigne Bauern; später = ländliche Milchwirtschaft; neuerdings übertragen = städt. Milchviehhaltung zu Erzeugung besonders guter Milch (Kurmilchanstalt). — Petersburg; Moskau.
Ferment, franz. Ferment, = Hefe im Sinn von Gärungserreger.
Ferment sélectionné, franz., = Fermento selezionato.
Fermentator = Gerät, Milch bei entsprechenden Wärmegraden auf selbsttätig eintretende Gärungserscheinungen und damit auf ihre Käsereitauglichkeit zu prüfen. Vgl. Gärprobe.
Fermento, ital., = a) Kleinwesen (Mikrobe) im Sinn von Gärungserreger.
b) Lab.
Fermento selezionato = reingezüchtete Gärungserreger (Reinkultur) für die Butter- oder die Käsebereitung.
Fersatzle, s. Fürsatzle.
Fescelle, franz., = faiscelle.
Fessel-Alp = Genossenschaftsalp. — Kanton Glarus, Schweiz.
Fett, halbfett, mager = Bezeichnung für Käse, je nachdem sie aus nicht, aus zur Hälfte, oder aus ganz entrahmter Milch hergestellt sind; überfett = mit Rahmzusatz bereitet.
Fettmilch-Aufstand = Auflehnung der Bürgerschaft zu Frankfurt a. M. gegen die städtische Obrigkeit und Vertreibung der Juden i. J. 1614, geleitet von einem Mann namens Vincenz Fettmilch und nach ihm benannt.
Fett-Narben = Käsrinde mit ausgeschwitztem Fett. — Schweiz. Allgäu.
Fett-Weide = a) gedüngte Weide der Alpen. — Schweiz.
b) Weide für Mastvieh der Marschen. — Friesland. Oldenburg. Schleswig-Holstein.
***Fetzen** = a) Tuch, worin Ziger geräuchert wird. Fetzenziger = geräucherter Ziger. — Kanton Appenzell, Schweiz.
b) (Milchsetzen) im Euter geronnene, stückig ermolkne Milch. — Schweiz.
Feuer-Grube, die, = teilweise ummauerter ebenerdiger Feuerherd für den Käse-Kessel. — Schweiz.
Feuer-Wagen = ein auf Schienen fahrbarer Feuerungsrost zu Kesselheizung. — Schweiz.
Fenille, franz., s. faiscelle.
Flacco und forte, ital., = a) weich und derb, gegensätzliche Bezeichnungen für die Beschaffenheit der Matten oder des Bruchs; von lat. flaccus = welk, und fortis = stark.
b) s. latte flacco.
Figler oder Fügler = aus rohen Steinen errichtetes Obdach der Schmalvieh-Hirten (von lat. vigilia?). — Schweiz.
Filli, finn., = a) Piimä mit noch darauf befindlichem Rahm. — Finmarken.
b) Filmjölk. — Finland.
Fil-mjölk, schwed., = Långmjölk. — Schweden, Finland.
Fil-bunke, schwed., = Bütte, worin man nach Zusatz von botten-mjölk Milch zu fil-mjölk säuern läßt.
Fil-bytta, schwed., = Filbunke.
Filled cheese, engl., = Käse aus mehr oder weniger entrahmter Milch mit Zusatz eines fremden Fettes, meist Oleomargarins. — Nord-Amerika.
Filz = Soppen.
Finel = Heuschuppen; von lat. fenile. — Schweiz.
Flore di latte, ital., = Rahm; wörtlich = Blüte der Milch, von lat. flos.
Florire, ital., = sich mit dem erwünschten Schimmel überziehn, hauptsächlich bei Weichkäsen; wörtlich = blühn, von lat. florere.
Fiorito, ital., = Vorbruch.
Firkin, engl., = a) Kübel zu 56 Pfd. ($^1/_2$ cwt. = 25,4 kg) Butter mit 7/12

Pfund Eigengewicht, so dass also auf 100 Butter 12,5/21,4 Gewicht des Gefäßes kommen. — England.

b) gradwandiger, etwa 60 Pfd. engl. fassender Butterkübel. — Nord-Amerika.

Fische, Mehrh., = kleine Stücke Matten, welche bei Bereitung von schweizer Rundkäs im Käsekessel unwillkürlich zurückgeblieben sind, nachdem deren große Masse auf einmal dem Kessel entnommen, „ausgezogen" worden ist. — Allgäu. Schweiz.

Fischige Butter = Butter mit tranigem Geschmack.

***Fisler** = jugendlicher Zusenn auf der Alp. — Kanton St. Gallen, Schweiz.

Fixirte Milch = homogenisirte Milch.

Fjerding, schwed., = Buttertonne, von verschiedner Größe, zu 20/120 Schalpfund (= 8,5/51 kg) Inhalt; wörtlich: Viertel, d. i. Viertel-Tonne. — Schweden.

Fjords Kontrollapparat = von Docent Fjord in Kopenhagen (1880/87) erfundne Vorrichtung, mittels der Milchschleuder von Burmeister & Wain bis 192 Milchproben in Messgläsern gleichzeitig zu entrahmen.

Fjords Milchbezahlung nach Rahmgehalt (Unterschiedsberechnung) bei Genossenschaftsmolkereien = Bezahlung der Milch jedes Genossen nach dem mitteln Rahmgehalt der Milch aller Genossen und nach dem Unterschied zwischen dem Rahmgehalt der Milch des einzelnen Genossen und dem mitteln Rahmgehalt.

Flamen, den Flamen werfen = die Entwicklung des Euters wahrnehmen lassen bei trächtigen Färsen. — Kanton Luzern, Schweiz.

Flammige Butter = Butter von fleckiger Farbe.

***Fläsche**, die, = Kuheuter. — Kanton Zug, Schweiz.

Flat, engl., = flacher Korb zu Versendung geformter Butter. — England.

Flat Cheddar, s. Cheddar.

Flavor, engl., = eigentümlicher Wolgeschmack bei Butter oder bei Käs; off flavor = dieses Wolgeschmacks entbehrend, abschmeckend.

Flecked, engl., = gefleckt, scheckig, bei Vieh. — Ayrshire, Schottland.

Fleischmannsche Formel zur Milchuntersuchung = Formel, nach welcher aus der Dichte und dem Fettgehalt der Gehalt an Gesammt-Trockenmasse, oder aus der Dichte und dem Gehalt an Trockenmasse der Fettgehalt der Milch sich berechnen lässt.

Flensburger Pottkäs = in Töpfe vereinigte, sonst nicht verwertbare, meist fließend weich gewordne Käsereste, die früher mit anderm Käs zu Schiff von Flensburg nach Rostock gebracht wurden; vgl. Käs-Jacht.

Flet milk, engl., = entrahmte Milch. — Essex, England.

Fleur delisé, franz., = geblümt, geflammt; bei farbigem Vieh. — Schweiz.

Fleurette, franz., = hochfeiner, nach 5/6stündiger Aufrahmung abgeschöpfter Rahm. — Brie u. a., Frankreich.

Fleurine, franz., = natürliche Öffnung, durch welche kühle und feuchte Luft in die Felsenkeller von Roquefort dringt; wol wegen des gern gesehenen, oft daran „blühenden" Salpeters so genannt. — Aveyron, Frankreich.

Fliegendes Feuer = Rauschbrand. — Thüringen.

Fließ-Weiher = auf dem Melkerberge unmittelbar oberhalb der Stallung, meist nahe dem laufenden Brunnen angelegter Teich, worin das vom Brunnen abfließende Wasser aufgefangen und angestaut wird, um es nach dem Ausmisten des gedielten ohne Anwendung von jeglicher Streu benützten Stalles zu dessen weiterer Säuberung zu gebrauchen. Die so sich ergebende Spüljauche wird zur Berieselung unterhalb gelegener Wiesen verwendet. — Elsass.

Floating oder gassy curds, engl., = durch unreinliche Gewinnung oder Behandlung der Milch verursachte Blähung der Matten oder des Bruchs. — Nord-Amerika.

Float-whey, engl., = Vorbruch. — Schottland.

Flöß-Butter = Butterschmalz. — Süd-Deutschland.

Flöß-Milch = vereinzelt gebräuchliche Bezeichnung für Halbmilch. — Braunschweig.

Flote = eichene Aufrahmbütte von etwa 40/45 cm Durchmesser und 10/12 cm Höhe, die man bis knapp zur Hälfte mit Milch anzufüllen pflegte. — West-Preußen.

Flotomètre, franz., = Milchmeßeimer — Jura.

Flott, der, (dän. Flöde) = Rahm (das obenauf Schwimmende, verwandt mit Flotte). — Braunschweig.

Fluß-Heu = Wildheu. — Schweiz.

Flütten = umtüdern; von dän. flytte. — Schleswig.

Flyta, schwed., = zerlaufen, von Käs; wörtlich = fließen. — Schweden.

Flytte, dän., = umtüdern, den Platz wechseln.

Fodder, engl., a) s. Feed.
b) = Futter für Rindvieh; vgl. Forage. — England.

Föden = füttern, mästen, Vieh aufziehn; Födsam = nahrhaft; Födsel = Futter. — Ostfriesland.

Foder marsk, schwed., = Futtermeister.

Foitzen = Blätter von Rumex alpinus. — Oberbayr. Alpen.

Fokken = züchten. — Ostfriesland.

Folger, der, = kleines dickes Brett, das zum Pressen der Holsteinischen Käse zwischen die Drückschüssel und den Preßbaum gelegt wird; vgl. Bolger. — Holstein. Ostfriesland.

Folk-Illsken, schwed., = stößig, bei Tieren.

Folle, die, oder Follen, der, = Milchseiher, meist von Holz gefertigtes, trichterartiges Gefäß auf einem Gestell, dem „Follenheber"; vgl. Seih. — Schweiz.
Follen-Heber = dreieckiges hölzernes über das Milchsammelgefäß zu legendes Untergestell zu Halt verleihender Aufnahme für die Folle.
Follen-Schübel = siebartig wirkende Masse (Tannenzweige, Bärlapp), die in den Follen eingelegt (geschoben) wird; vgl. Milchseiher.

Follower, engl., = Preßdeckel, Folger. — England.

Foncet, franz., = Lad-Deckel, Unter- oder Auflage für die Form bei der Pressung des Emmentaler oder Greyerzer Käses. — Schweiz. Frankreich.

Fondua, ital., = aus geschmolzenem Fontinakäs bereitete Zuspeise; von ital. fondere, franz. fondre = schmelzen. — Piemont.

Fondue, la, franz., = 1. Cancoillote; 2. im Waadtland aus geschmolznem Käs bereitete Speise.

Fontaine, la, franz., = Milchschüsselchen (Öffnung zwischen den Bauchmuskeln für den Durchtritt der Bauchhautvene).
Fontaine de dessus = merklich erweiterte Vertiefungen zwischen den Dornfortsätzen der Rückenwirbel, die gleich dem eigentlichen Milchschüsselchen als Zeichen größerer Milchergiebigkeit angesehen werden. Ital. Fontana.

Fontana del latte, ital., = Milchgrübchen, Milchschüsselchen; wörtlich = Milchbrunnen; von lat. fons = Quelle.

Fontina-Käs = ein in den piemontesischen Tälern von Aosta und Ossola nach Emmentaler Art bereiteter, dem Battelmatt ähnlicher fetter Hartkäs mit im Mund leicht löslichem Teig von süßem mildem Geschmack, in der Regel um 20, ausnahmsweise bis unter 8 und bis über 35 kg schwer.

Food, engl., s. Feed.

Foraars-Kalv, dän., = Frühjahrskalb.

Forage, engl., a) s. Feed.
b) Futter für Pferde; vgl. Fodder. — England.

Forke = Heugabel, Mistgabel u. s. w. — Nieder-Deutschland.

Förke = Forke;
förken = gabeln, upförken = (Heu, Stroh u. s. w.) mit einer Gabel aufladen. — Ostfriesland.

Forma, ital., = a) Form zur Käsebereitung;
b) = cascio; forma da buco = löchrige Fäulnis in einem Käs.

Formaggella, ital., = in den lombardischen Alpen bereiteter runder, fetter oder halbfetter Strachino im Gewicht von 1,5/3 kg.

Formaggina, ital., = frischer, in runden oder viereckigen durchlochten hölzernen Formen hergestellter Quarg aus Kuhmilch. — Lombardei.

Formaggino = kleiner flachrunder halbfetter bis magerer, hauptsächlich aus Ziegenmilch bereiteter lombardischer Weichkäs.

Formaggio, ital., = Käs als Gattungsbegriff, von Forma; vgl. Cascio.
Formaggio basso = Battelmatt.
Formaggio dolce = Battelmatt.
Formaggio di Grana, ital., = Parmesankäs.
Formaggio ingrugnato, ital., = Inneres geblähten Käses; ingrugnato,

wörtlich = zornig, verstimmt. — Nördl. Italien.

Formaggio liso, ital., = aus zu sehr gereifter Milch bereiteter Käs; liso, wörtlich = verbraucht.

Formaggio lodigiano = Parmesankäs.

Formaggio maggengo, ital., = (wörtlich: Maikäs) der vom 24. April bis 29. September nach lodier Art bereitete Parmesankäs, im Gegensatz zu dem in der übrigen Zeit bereiteten Winterkäs (formaggio vernengo). — Nördl. Italien.

Formaggio marzirolo, ital., = im März bereiteter Käs; von Marzo = März

Formaggio di montagna, ital., = in den lombardischen Alpen aus Kuhmilch ohne oder mit Zusatz von Ziegenmilch bereiteter, nachgewärmter, laibförmiger Hartkäs im Gewicht von 8/20 kg.

Formaggio della paglia = wörtlich: Stroh-Käs (paglia, franz. paille = Stroh); ein im Kanton Tessin bereiteter, dem Gorgonzola ähnlicher, nur etwas kleinerer, wahrscheinlich nach dem Verfahren, ihn auf Stroh zu lagern, benannter Weichkäs.

Formaggio parmigiano, ital., s. Parmesankäs.

Formaggio stravecchio, ital., = vierjähriger Parmesankäs; von verdorben-lat. extra vetus = ungewöhnlich alt.

Formaggio vernengo, ital., siehe Formaggio maggengo oder quartirolo.

Formalin-Milch = von entsprechend geimpften und dadurch ihrer Ansteckungsfähigkeit enthobenen Kühen gewonnene, im Verhältnis von 1:10000 mit Formalin (Formaldehyd) versetzte und dadurch ohne Vernichtung ihrer natürlichen Schutzstoffe haltbar gemachte Milch, deren alleiniger Genuss, nach v. Behring (1903/04), die Kinder davor bewahren soll, von Rinderperlsucht angesteckt zu werden.

Forme, franz., örtlich fourmo = einzelner Laguiole-Käs. — Aubrac-Gebirge, Frankreich.

Formin = zweifelhaftes Glied in der Reihe der Buttersette.

Formotte, franz., = cylindrische Form von Steingut oder Blech mit durchlochtem Boden und durchlochter Wandung zu Bereitung des Käses von Langres; gebildet von Forme.

Forshaga-Gefäß = blechernes 12 cm tiefes, mit ungefähr 65 l Milch zu beschickendes Aufrahmgefäß von ungefähr 100 l Rauminhalt, das in einen mit zermalmtem Eis und Wasser gefüllten Behälter eingehängt wird; benannt nach Forshaga Aktiebolags Fernstöperi bei Filipstad in Schweden. Seit 1890 bekannt.

Forte, ital., s. flacco.

Fortified oat feeds, engl., = Abfall bei der Hafervermahlung, versetzt mit Maisschrot. — Nord-Amerika.

Forzato, ital., s. Latte balordo.

Fotze (n) = Maul; verwandt mit Fautze (schles.). Blaufotzet = mit blaugrauem Nasenspiegel. — Kärnten.

Fotzel-Gais = langharige Ziege. — Kantone Aargau u. Soloturn, Schweiz.

Fourme, franz., = nach Zerkrümlung und Salzung des Bruchs geformter und gepresster, frisch aus der Presse kommender Cantal-Käs; von lat. forma.

Fourmo, örtl.-franz., = Laguiole-Käs; vgl. fourme. — Aubrac-Gebirge, Frankreich.

Foxy oder **pinkish,** engl., = fehlerhafte, etwa einen Zoll tief vom Rand in das Innere eindringende, darauf allmälig in gutes Weiß übergehende Farbe bei Chesterkäs; wörtlich fuchs-, bez. nelkenfarbig, rötlich. Foxiness = Fuchsigkeit.

Fraktionirte Melkung = gebrochene Melkung.

Fraktionirte Sterilisation, s. Pasteurisirte Milch.

Fransen = Schlotzen. — Regensburg.

Frantoio, ital., = Quarg- oder Wrungelmühle; von ital. und lat. frangere = brechen.

Franzosen-Käse = für den französischen Geschmack weicher bereitete und darum minder haltbare Schweizer Rundkäse. — Schweiz. Allgäu.

Fratten, die = Holzschlag in den Alpen. (Davon G'frätt = durch wirre Hindernisse, wie in einem Holzschlag, im Fortgang aufgehaltnes Geschäft). — Kärnten.

Frätzen, a) Hauptwort, = Wiesen, die im Frühjahr und Herbst beweidet, zwischenein zu Heu gemäht werden; b) Zeitwort = derartige Wiesen beweiden. — Allgäu.

Frätzig = Bezeichnung eines bei Hartkäsen auftretenden Fehlers, bestehend in kleinen weißen bis etwa 4 mm tief eindringenden Flecken der Rinde. — Schweiz. Allgäu.

Frazzio = Heukamm. — Val Savaranche, Piemont.

Freccia, ital., = Schutzwall gegen Lawinen. — Kanton Tessin, Schweiz.

Free martin, engl., = der weibliche, für unfruchtbar geltende Teil zweigeschlechtiger Rinder-Zwillinge; vielleicht zu erklären aus dem frühern Aberglauben, wonach die Schwalbe (martin) das Vieh zu schädigen vermöge; vgl. vache bœuf. — England.

Freiburger Magerkäs (Tomme) = nach Emmentaler Art im Winter bereiteter Rundkäs von 10/20 kg Gewicht.

Freiner Käs = milder Käs; frein = friedfertig. — Kanton Bern, Schweiz.

***Freintzi,** roman.?, = laben. — Kanton Waadt, Schweiz.

Frénial, franz., = bei Bereitung des Cantal-Käses gebräuchlicher hölzerner Käsesäbel. — Auvergne, Frankreich.

Fresa = dem lombardischen Stracchino ähnlicher, aus Kuhmilch bereiteter sardinischer Streichkäs.

Frescia, ital., = Schutzmauer gegen Lawinen. — Kanton Tessin, Schweiz.

Freshen, engl., = frisch werden.

Fretzen, s. Frätzen.

Friesischer Käs = nach Art des Gouda bereiteter laibförmiger Magerkäs von ungef. 10 kg Gewicht.

Frische Milch = Vollmilch.

Frischmelk = frischmilchend.

Frischmilchend, altmilchend = kurze, bez. lange Zeit seit dem letzten Gebären milchend.

Frisch-werden = durch Abkalbung milchend, also = frischmilchend werden.

Friser (la tome), franz., = zerkrümeln. — Cantal, Frankreich.

Frisure, franz., = bei Camembert- und Briekäsen, mutmaßlich durch Oïdium lactis hervorgerufene, wellig-faltige Kräuselung der Oberfläche und der Ränder, die, zu weit vorgeschritten, als Fehler gilt. — Frankreich.

Fromage, franz., von lat. Forma.

Fromage affiné, franz., = gereifter Käs; gegensätzlich zu fromage frais.

Fromage blanc, franz., = a) ungereift genoßner, insbesondere ein scheibenförmiger, ungepreßter halbfetter Süßmilch-Käs von etwa 25 cm Durchmesser und 5/6 cm Höhe;
b) ungereifter Käs, gegensätzlich zu gereiftem (affiné, fait);
c) Quarg. — Frankreich.

Fromage bleu, franz., = persillé.

Fromage brie oder pri, franz., = Weichkäs. — Kant. Freiburg, Schweiz.

Fromage de Brie, franz., = scheibenförmiger Weichkäs, 2/4 cm dick, meist bei 25/40 cm, selten von größerm, oft von kleinerm Durchmesser, dementsprechend meist 1,5/3 kg schwer, benannt nach einer französischen Landschaft im Departement Seine et Marne.
Brie courant = gewöhnlicher, Brie de Saison = im Frühherbst bereiteter, beßrer, insbesondre auch haltbarerer Briekäs.

Fromage de Bruxelles, franz., = in der Umgegend von Brüssel aus aufgekauftem Wrungel bereiteter scharfschmeckender Käs.

Fromage de commande, franz., = erstklassiger Pont-l'évêque-Käs aus ganzer Milch, auch wol mit Zusatz von Rahm. — Calvados, Frankreich.

Fromage de Comté, franz., = Gruyère-Käs mit großer Lochung, im Ausmaß von 9,5/12 cm (meist 10/11 cm) in der Dicke und 65/75 cm Durchmesser.

Fromage de consommation, franz., s. Gruyère-Käs.

Fromage Corse = auf der Insel Korsika nach Roquefort-Art bereiteter, seit 1906 in Handel gebrachter Käs.

Fromage à la crême, franz., = aus einer Mischung von fromage blanc mit süßem Rahm hergestellter herzförmiger, gleich nach dem Formen verzehrter Käs. — Frankreich.

Fromage cuit, franz., = jegliche mit Nachwärmung des Bruchs hergestellte Käsesorte.

Fromage écrasé, franz., = Mager-

käs (verwandt mit écrama = abrahmen?). — Kanton Freiburg, Schweiz.

Fromage fait, franz., = gereifter Käs, gegensätzlich zu frischem (fromage blanc).

Fromage de ferme, franz., = Bauern- oder Heimkäs, d. i. für den Eigenbedarf der Landbevölkerung hergestellter Käs, meist aus saurer Magermilch.

Fromage fermier, franz., = heimbereiteter, d. i. in der eignen Wirtschaft eines Kuhhalters hergestellter Käs, gegensätzlich zu fromage laitier = Molkereikäs, d. i. in einer Molkerei aus Sammelmilch bereiteter Käs. — Frankreich.

Fromage de foin, franz., = im Land Bray hergestellter runder, während der Reifung in Heu (foin, lat. foenum) gehüllter magrer Weichkäs von etwa 35 cm Durchmesser bei halber Höhe.

Fromage de forme, franz., = Laguiole-Käs. — Aubrac-Gebirge, Frankreich.

Fromage fort, franz., = a) Cancoilotte.

b) aus Schnitzel oder Reibsel von Magerkäs mit Gewürz, Rahm, Weißwein oder Branntwein in Töpfe eingemachter Käs. — Frankreich.

*Fromage grane, franz., = Fettkäs.

Fromage laitier, s. fromage fermier.

Fromage lavé, franz., = jegliche Käsesorte, die regelrecht während der Reifung von Zeit zu Zeit abgewaschen wird.

Fromage maigre oder fromage mou, franz., = fromage à la pie.

Fromage de panier, franz, = in Hesbaye, Condroz, und in den Provinzen Namur und Luxemburg aus Mager- und Buttermilch bereiteter gewürzter Sauermilchkäs. — Belgien.

Fromage à la pie, franz., = meist frisch, aber auch gereift verzehrter magrer Sauermilchkäs; auch = Quarg.

*Fromage pri, franz., = fromage brie.

Fromage de primeur, franz, = vereinzelt in den Monaten September und Oktober bereiteter Roquefort-Käs, gegensätzlich zu dem regelmäßig von December/Februar bis Juli/August bereiteten.

Fromage à râper, franz., = Reibkäs.

Fromage de rayon, franz., = als Reibkäs bereiteter, lochloser, zwecks Trocknung in Fächergestellen (rayons) auf die Färbseite gestellter Greyerzer Käs im Stückgewicht von 30/40 kg.

Fromage de table, franz., = Laguiole-Käs. — Aubrac-Gebirge, Frankreich.

Fromage vinaigré, franz., = in tönerne Gefäße (caillères) eingelegte, dabei mit feinem Salz und gröblich zerkleinertem Pfeffer bestreute, mit Weinessig angefeuchtete und durch Lorbeer-, Nuss- oder Kirschblätter voneinander getrennte Fromettes.

Fromageon, franz., = Froumageon.

Fromagère, franz., = a) Käserin;

b) fromage fort.

Froment, franz., = dunkelgelb-scheckig bei Rindvieh.

Fromettes, franz., = flachcylindrische, meist frisch oder gereift genossne Weichkäse aus vollgehaltiger Schafmilch von 10/12 cm Durchmesser und 1,5/2 cm Dicke, hergestellt in der Gegend von Arles, Departement Bouches du Rhône, Frankreich

Froschmaul oder Fröschmaul = Randspalt. — Schweiz. Allgäu.

Froumage, provenc., s. Froumageons.

Froumageons oder Froumageouns, provenc., = kleine, meist frisch verzehrte Schafkäse von etwa 16 cm Durchmesser und 2/3 cm Dicke. — Provence.

Froumageons secs = für den winterlichen Bedarf im Sommer getrocknete Froumageons.

Froumage vinaigria oder couïent = in Wasser aufgeweichter, dann in gesalznen und gepfefferten Weinessig getauchter, in tönerne Gefäße zwischen Nussblätter eingelegter Froumage sec.

Froumagiero, provenc., = Trockenraum für die Froumageons. — Provence.

Frowy, engl., = sauer, als Fehler bei Butter. — Nord-Amerika.

Frugatura, ital., = Durchstoßung des in den Käsereif gespannten Wrungels mit einem Stäbchen, zu Beförderung des Molkenabflusses bei der Schafkäsebereitung. — Agro Romano, Italien.

Früh-melk = im Herbst bis Mittwinter (vor der gewöhnlichen Zeit) frischmelk werdend. Frühmelk-Spöler, s. spölen. Vgl. tidmelk und wantidig. — Ostfriesland.

Fruiterie oder Fruitière, franz., = ältre Form der Genossenschaftskäserei. Fruitier = von der Genossenschaft angestellter Senn. Von fruit = Nutzen, herzuleiten von lat. frui = genießen. — Jura. Vogesen.

Fruity flavour, engl., = Geruch und Geschmack gereiften Käses ähnlich dem gegorenen Obsts. — Kanada.

***Fruse** = a) kleiner Besen von geschältem Heidekraut zu Bereitung geschlagner Sahne;
b) Besen zu Reinigung von Milchgefäßen; von ital. frusco = Reisig. — Kanton Graubünden, Schweiz.

Frusen mjölk, schwed., = in Schafoder in Rentiermagen gefüllte Milch, die man darin gefrieren ließ. — Finland.

Frutig-Tuch oder Fruttigtuch = wollnes eigens zu dem Zweck ehemals in Hauswebereien zu Frutigen im Kanton Bern hergestelltes Tuch, die schweizer Rundkäse während ihrer Reifung damit abzureiben. — Schweiz. Allgäu.

Ftinoporino = im Herbst aus ganzer Schaf- und Ziegenmilch bereiteter ungeformter Weichkäs. — Macedonien.

Fuel value, engl., = Wärmewert, d. i. die Wärmemenge, welche ein Futtermittel im Körper zu erzeugen vermag.

Fues-Plötzen = Foißen. — Oberbayr. Alpen.

Fügler, s. Figler.

Fuhr, die, = Erzeugnisse und Gerätschaften, die nach Schluß der Alpensömmrung zu Tal gefahren werden. — Allgäu.

Ful, als Eigenschaftswort = schmierig, schmutzig; als Hauptwort = Schmiere, Schmutz. Fult van de melk = Rahm. — Ostfriesland.

Fuller's Scale, engl., = zu Bestimmung des sauern oder alkalischen Zustands einer Flüssigkeit aufgestellte Gradeinteilung, welche mithilfe von Phenolphtalein die Zahl Kubikcentimeter einer Alkali- oder Säurelösung ergibt, die erforderlich sind, um 1 Liter der zu prüfenden Flüssigkeit zu neutralisiren. — Nord-Amerika.

Fumado, franz., = eingezäunte Kälberweide und deren nächste von den Kühen während der Nacht eingenommne Umgebung auf den Alpen des Aubrac-Gebirgs in Frankreich.

***Funaro**, auch fumaro, ital.?, = Znsenn. — Kanton Tessin, Schweiz.

Fungsten = fausten. — Allgäu.

Fuoco, ital., = scharfschmeckend, bei Parmesankäs.

Fuori, ital., s. cagliar fuori.

Furfurol = farbloses, gewürzhaft riechendes, meist aus Kleie entwickeltes Öl; dient mit Salzsäure dazu, die Anwesenheit von Sesamöl in Margarine durch Rotfärbung anzuzeigen; als derartiges Kennmittel in Deutschland eingeführt durch das Reichsgesetz, betr. den Verkehr mit Butter usw., vom 15. Juni 1897; s. Baudouinsche Reaktion.

Furry surface, engl., = rauhe Oberfläche des acidy cheese. — Kanada.

Fürsatzle (gespr. Fersatzle), das = hölzernes Gefäß bei der Käsebereitung (zu Auffangung der Molke einem andern Gefäß vorgesetzt). — Elsaß.

Für-Spahn = dünne gekrümmte Holzleiste, die Milch in den Stotzen damit abzurahmen.

Fuscella, ital., = kleiner, etwa 10 cm hoher Binsenkorb zu Aufnahme des bei der Schafkäsebereitung gewonnenen Zigers. — Agro Romano.

Fust, s. Gras b.

Fust de latg, roman., = Alpscheit. — Schweiz.

***Fusterli** = kleines eirundes, in der Hand (Faust) zu tragendes hölzernes Milch- oder Rahmgefäß mit Deckel. — Schweiz.

Futtrig = nach Futter schmeckend, bei Butter.

Fyrkantig allmoge-ost, schwed., = viereckiger Bauernkäs, d. i. in viereckigen Formen aus gelabter süßer, oder aus selbsttätig geronnener saurer Kuh-, Ziegen- oder Rentiermilch verschiedenartig bereiteter und behandelter, u. a. bisweilen auch mit Ei versetzter Käs. — Finland.

Gaar-vat, holl., = Aufrahmgefäß. — Nord-Holland.
G'Gäch = Rauschbrand. — Schweiz.
Gaden, der, (ahd. gadum, gadam) = Verschlag, Schuppen, Stall, Vorratsraum. Einbind-Gaden = Stall, in welchen man das Vieh zum Schutze gegen Ungemach des Wetters zeitweilig einbindet. — Schweiz.
*Gaden-Meister = Bergmeister. — Kanton St. Gallen, Schweiz.
Gadmer = Heustadel; von Gaden. — Schweiz.
Gaget, franz., = Lattenkiste zu Verpackung des Roquefort. — Aveyron, Frankreich.
Gaille, franz., = blecherne, cylindrische, an beiden Enden offne Form für Neufchatel-Käs.
Gais oder Geis = Ziege; vgl. Gitzi. Gais-Fust = hebelartiges Gerät, bestehend aus hölzernem Stiel mit gegabeltem, eisernem Vorschuh, leichter bewurzelte Weideunkräuter damit auszuheben. — Schweiz.
Gais-Töter = rauher Nordwind der Alpen. — Schweiz.
Gaisler = Ziegenhirt. — Schweiz.
Gala..., **Galakt...,** von griech. γάλα, γάλακτος = Milch.
Galabukil = eine Fettmischung, die, mit einem dazu gehörigen Pulver in Wasser verrührt, eine rahmartige, der Magermilch für die Kälberernährung zuzusetzende Flüssigkeit geben soll. Zu Herstellung des G. trat im Jahre 1903 eine auf Aktien gegründete Anstalt unter dem Namen „Dansk Flödefabrik" zu Aarhus ins Leben; vgl. Kalfroom.
Galaktase = ein der Milch eigentümlicher, dem Trypsin ähnlicher unorganisirter Gärungserreger, der eiweißartige Verbindungen aufzulösen vermag und bei der Verdauung der Milch und bei der Käsereifung wirksam beteiligt zu sein scheint; nach Babcock, Russell und Vivian (1897).
Galaktin, s. Albuminose.
Galaktina = ein nach Art des Nestleschen in der Fabrik von Lüthi, Zingg & Co. zu Bern hergestelltes Kindermehl.
Galakto-fagen = sagenhaftes Volk, das sich hauptsächlich mit Milch ernährt habe, nach Homer; fagen, von griech. φαγεῖν = essen.
Galakto-gen = von Thiele & Holzhausen zu Barleben mit einem patentirten Zusatz hergestelltes Milcheiweiß (1900?); enthält ungefähr 76 v. H. Eiweiß (davon 73 in Wasser löslich) 1/2 v. H. Fett, 1,5/2,5 v. H. Phosphorsäure.
Galakto-Lipometer, nach Dr. Th. Lohnstein = Gerät zu Messung des Fettgehalts von Milch oder von Butter mithilfe von Kalilauge und Äther. D. R. G. M. 235030 (1905); Lipo-Meter, von griech. λιπός = Fett, und μέτρον = Maß.
Galakto-Meter = a) ein ungefähr 11 cm hoher und 3,5 cm weiter Glascylinder zu Bestimmung des Rahmgehalts der Milch; nach Gumppenberg.
b) eine Senkwage zu Bestimmung der Dichte der Milch; nach Cadet de Vaux (vor 1817).
Galakton = 1. in Milch durch einen eigenartigen Spaltpilz (Bacterium peptofaciens) wasserlöslich gemachter Teil des Käsestoffs (nach Alex. Bernstein, 1895).
2. Milchpulver, hergestellt von Gebr. Sieklucki in Warschau.
Galakto-Rhöa = Milchfluss: Rhöa, von griech. ῥέειν = fließen.
Galaktose = a) physiologisch: Entstehung der Milch in den Milchdrüsen.
b) chemisch: Lactose a.
Galakto-Zymase = ein stickstoffhaltiger, Stärkemehl verflüssigender Gärungserreger der Milch (nach A. B. Leeds, 1891); Zymase, von griech. ζύμη = Sauerteig, Hefe.
Gala-Lith = elfenbein- oder hornartige Masse, hergestellt von den Vereinigten Gummiwarenfabriken Harburg-Wien, vormals Menier & J. N. Reithoffer, zu Harburg a. E., aus Quarg und Formaldehyd nach dem Verfahren von A. Spitteler, D.R.P. 127942, Kl. 39b, vom 7. August 1897, oder aus Quarg mit Essigsäure, nach eignem Verfahren D.R.P. 147994, Kl. 39b, vom 19. Februar 1901; Lith, von griech. λίθος = Stein.
Gala-Zym = aus Milch, Zucker und Bierhefe bereitetes weiniges schäumendes Getränk, nach Dujardin (1887); Zym, von griech. ζύμη = Sauerteig, Hefe.
Galgen = Turner.
Galle = Fäule (Egelkrankheit) der Schafe; vgl. Buttgalle. — Ostfriesland.

Galletto, ital., = eine Handvoll wiederholt an die Kesselwandung gedrückten Bruchs, woran der Parmesankäser prüft, ob der Bruch genügend nachgewärmt sei. — Nördl. Italien.

Galonnée, chèvre g., franz., = Graunase.

Galstrig = ranzig. — Ostfriesland.

Galt = gelt. Galt-Vieh = nicht milchendes Rindvieh. Galt-Alpe = Alpe, wo solches Vieh gehalten wird. — Schweiz. Österreichische und bayrische Alpenländer.
Gelbe Galt, s. diese.

Gältige Milch = fehlerhafte Milch von altmelken, dem Galtwerden nahen Kühen; süß-, bitter-, kalt-gältig sind unbestimmte Bezeichnungen für verschiedene Zustände solcher oder anderswie fehlerhafter Milch. — Schweiz. Vgl. Gelbe Galt.

Galtling = Färse. — Schweiz. Tirol.

Gammel-Ost (Altkäs) = in Norwegen bereiteter cylindrischer etwa 25 cm hoher und 30 cm im Durchmesser haltender, mit kochender Molke behandelter, getrockneter, dann eingelegter Sauermilchkäs.

Gampen = Rindviehstall. — Ober-Inntal, Schweiz.

Gand = Felsgeröll; roman. ganda; vgl. verganden. — Schweiz.

Gangl = Schutzdach für das Weidevieh. — Schweiz.

Gang press, engl., = wagerechte Schrauben-Käsepresse.

Gang-Vieh = zur Ausfuhr geeignetes (gangbares) Vieh, welches nicht unter den Begriff des Zucht-, Milch- oder Schlachtviehs fällt. — Franken.

Ganze Milch = Vollmilch.

Garche, franz., = ausgemerztes, zu mästendes Melkschaf. — Aveyron, Frankreich.

***Gär-Keller** = Raum, worin man Käse reifen läßt. — Schweiz. Allgäu.

Garòtola oder garrottola, ital., = kleiner hölzerner, durchlochter Abtropfkübel für Ziger oder für Rebbiola. — Nördl. Italien.

Gär-Probe = a) nach Walther (1886): Vorrichtung und Verfahren, der Blutwärme ausgesetzte Milch auf ihre Gerinnungserscheinungen zu prüfen; das Verfahren wurde früher schon (1880) von Schatzmann empfohlen;
b) nach Diethelm (1888): Verbindung vorstehender mit Schaffers Kasein-Probe.

Gärtners Fettmilch = mit Zucker versetzter nur 3 v. H. Fett enthaltender Rahm aus gewöhnlicher, aber zur Hälfte mit Wasser verdünnter Milch, für Kinderernährung; nach Dr. G. Gärtner, Wien, D. R. P. 82510, Kl. 53, vom 26. September 1894.

Gais-Blume = Wucherblume (Chrysanthemum Leucanthemum L.). — Allgäu.

Gaiser = Ziegenhirt; von Gais = Ziege. — Schweiz.

Gaspe, franz., = nach der Vorbruchgewinnung rückständige Molke. — Cantal, Frankreich.

Gassy curds, engl., s. Floating curds.
Gassy cheese, engl., = geblähter oder dem Emmentaler ähnlich gelochter, darum regelwidriger Cheddarkäs;
Gassy milk = mit Gas entwickelnden Keimen (Blähungskeimen) besetzte Milch. — Nord-Amerika.

Gastern = Gelaß über dem Stall (so benannt, weil er nächtigenden Gästen überwiesen zu werden pflegt?). — Schweiz.

Gauge, engl., s. Space.

Gaumer = Kuhhirt; von gaumen, gäumen, got. gaumjan = beobachten, hüten. — Schweiz.

***Gaus** = an der Luft getrockneter Ziger. — Mittel-Schweiz.

***Gause** = auf dem Rücken zu tragendes hölzernes Milchgefäß (Brente). — Saanental, Schweiz.

Gavot-Käs = im französ. Departement Hautes Alpes aus Schaf-, Ziegen- und Kuhmilch bereiteter Käs.

Geäderter Käs, s. Sarrasin-Käs.

Gear-slag, fries., = zu verbutterndes Gemengsel von Abend- und Morgenmilch; von gear, fries., = zusammen. — Friesland.

Gebläht oder **getrieben** = Bezeichnung derjenigen Käse, welche infolge regelwidriger Gärung im ganzen oder an einzelnen Stellen aufgeblasen erscheinen und dementsprechend im Innern unerwünscht große, wot gar unregelmäßig geformte Augen zeigen. — Schweiz. Allgäu. Elsaß.

Geblümt (bei der Farbe des Rinds) = kleine farbige Flecke auf weißem Grunde, oder auch ein weißer Fleck auf farbiger Stirn.

Gebrochnes Melken = gesonderte Auffangung der bei Melkung eines Tiers aufeinander folgenden Milchmengen.

Gebse oder **Gepse**, auch Göpse, die, (ahd. gebiza) = hölzerne Satte. — Schweiz. Elsass.

Geest = die Marsch umschließendes Hochland.

G'fähl = a) geil gewachsnes Gras einzelner Weidestellen. G'fählen = Stalldünger auf Alpgelände häufchenweis verteilen. — Schweiz.
b) Fettweide. — Schweiz.

G'fitzte Nidel = Rahm mit Hafermehl bestreut als Leckerspeise (von fitzen = mit Ruten schlagen, daher eigentlich wohl Schlagsahne). — Thelleland im schweizer Kanton Zürich.

G'fotzlet = langharig (bei Ziegen). — Kanton Bern, Schweiz.

G'hafet = hasenfarben, bei Ziegen. — Toggenburg, Schweiz.

Gegen-Tesle, s. Tesle.

Geheimrats-Käs, irrtümlich für niederl. Heemraads-Kaas; s. diesen.

Gehen, bei Käsen, = im Innern gärender Käse Luft entwickeln. — Schweiz.

G'hudlet = langharig (bei Ziegen). — Kanton Glarus, Kanton Toggenburg, Schweiz.

Geil = übertrieben aromatisch schmeckend (bei Butter).

Geis, s. Gais.

Gekäfte Milch oder **Käsemilch** = bis zur Formbarkeit von den Molken befreite Matten aus süßer Milch; soviel wie Käsbruch, Topfen, Wrungel. — Kurland, Livland.

Gekochter Käs = Topfkäs.

Gekörnte Butter = Butter in Körnern von Hirse- bis Wickenkorngröße; in dieser Form durch entsprechend frühe Unterbrechung der Butterung gewonnen und darin durch entsprechende Behandlung mit kaltem Wasser erhalten.

Geläger = zusammengehörige verschieden hoch gelegne Alphütten, Obergeläger, Niedergeläger. — Schweiz.

Gelbe Galt = ansteckende Euterentzündung. Gelbgältige Milch = Milch von Tieren, die mit solcher Krankheit behaftet sind, ausgezeichnet durch gelbe Farbe bei hohem Gehalt an Wasser, Eiweißstoffen und Salzen und geringem Gehalt an Fett und Milchzucker. — Schweiz.

Gele-Kaas, holl., = Kanterkaas.

Geleck oder **G'leck** = Kurzfutter aus Heu- und Strohhäcksel mit oder ohne Beigabe von Kleie, Schrot, Ölkuchen, Salz. — Steiermark. Schweiz.

Gelt = nicht milchgebend, galt, fehr; engl. yelt.

Gelte (lat. calathus, griech. κάλαθος) = a) hölzernes Melkgefäß mit einer nach oben verlängerten Daube, in deren Verlängerung ein Loch zum Anfassen ausgeschnitten ist. — Mitteldeutschland.
b) Milchgefäß, aus dem die Kälber zu saufen gewöhnt werden. — Schweiz.
c) hölzernes Gefäß von dreieckiger Form zu Aufbewahrung von Ziger oder Schotte. — Schweiz.

Gelti, Melchgelti = Melkeimer. — Simmental, Schweiz.

Geluid in de Kaas, holl., = bei Anschlag mit den Fingerknöcheln hohl klingender Käs.

G'lumpet = g'fotzlet.

***Gemach** = Sennhütte. — Berner Oberland, Schweiz.

G'mäch, das = Ausarbeitung des Bruchs im Käsekessel. — Schweiz. Vorarlberg.

Gemeinde-Alp = Alp einer Ortsgemeinde. — Schweiz.

Gemeinschafts-Alp = von mehreren Teilhabern gemeinsam benutzte Alp; die von den Teilhabern gebildete Gemeinschaft kann sein: eine Nachbarschaft, d. i. eine wirtschaftliche Ortsgemeinde, oder eine Genossenschaft. — Kärnten.

***G'melch** = Euter. — Kanton Graubünden, Schweiz.

Gemelk = zu einer bestimmten Tageszeit von einem Stück Milchvieh oder von mehreren zusammengehörigen Stück auf einmal ermolkene Milch.

Gomma, ital., = in Kälbermagen enthaltne geronnene Milch.

Génisson, franz., = jugendliche, noch nicht tragend gewordne Färse im Alter von 6/18 Monaten. — Schweiz.

Genossenschafts-Alp = Alp einer zum Zweck der Alpwirtschaft gebildeten Genossenschaft.

Genossenschafts-Molkerei = Molkerei, in welcher die Milch verschiedener in Kosten und Gewinn des Unternehmens sich teilender Eigentümer verarbeitet wird.

Genossenschaftsmolkerei mit beschränktem Betrieb = auf Entrahmung und Butterbereitung beschränkte, den Genossen die Magermilch zurückgebende Genossenschaftsmolkerei, also = Genossenschafts-Butterei.

Sammel-Molkerei = Molkerei eines selbständigen Unternehmers, welcher die Milch von einer Mehrzahl anderer Personen kauft.

Genossame = Alpgemeinde. — Kanton Schwyz, Schweiz.

*__Genzi__, roman.?, = käsen. — Kanton Freiburg, Schweiz.

Gepijnde boter, holl., = gesalzne Butter.

Gepse = Gebse.

Gérardmer oder **Géromé-Käs** = flachcylindrischer fetter, außen gelbrötlicher Weichkäs von 0,5/6 kg Gewicht bei ungef. 15/35 cm Durchmesser und 4/10 cm Höhe, benannt nach Landschaft und Flecken Gérardmer in den Vogesen; ähnlich dem Münsterkäs.

G'ratzen = Gereis, Reisig, als Streu verwendete Nadelholzzweige; vgl. Taxen. — Kärnten. Steiermark.

Gerben = mehrere Rundkäse mit Zwischenstreuen von Salz aufeinanderlegen, um eine raschere Salzaufnahme zu bewirken. — Vorarlberg.

Gerbers Verfahren der Milchprüfung, s. Acidbutyrometrie.

Gercé, franz., = fendu. — Jura.

G'reisete Kuh = eine Kuh, welche zur gelegenen Zeit die meiste Milch gibt (von reisen = rüsten). — Schweiz.

Gereuter oder Kritter (G'ritter?) = Bergweide-Neubruch (von reuten = roden, urbarmachen). — Elsass.

Gerle, la, franz., = aus Dauben gebundnes, 100/200 l fassendes Milchgefäß, das von zwei Leuten getragen wird. — Auvergne und Aubrac-Gebirge, Frankreich.

Germ meal, engl., = gemahlene Maiskeime. — Nord-Amerika.

Germ oil meal, engl., = gemahlene Maiskeimkuchen. — Nord-Amerika.

Géromé-Käs, s. Géradmer.

Gersabeckische Milch = nach dem Verfahren von Vikt. Dorn (s. dieses) abgetötete Milch.

G'rudlet = lockig, kraus; Bezeichnung einer beim Malteiner Rindviehschlag häufig vorkommenden Harlage. — Kärnten.

Gervais-Käse = nach Art des Suisse von dem Grundeigentümer Gervais in Ferrières bei Neufchâtel-en-Bray seit etwa 1865/70 hergestellter frisch genossener überfetter, ungesalzner Weichkäs von 7/8 cm Durchmesser, 2,2 cm Höhe und 95/100 g Gewicht.

Gesätz oder Läger = erhöhter gedielter Stand für das Vieh im Rindviehstall, welcher in der Richtung der aufgestellten Tiere so kurz ist, dass ihre Auswürfe in den längs ihrer Rückseite laufenden vertieften Gang fallen, von wo sie mit hölzerner Krücke beseitigt werden; auch Rindviehstall. — Ober-Elsass.

G'schaben = kurzharig (bei Ziegen). — Kanton Graubünden.

G'schäl, das, = Güllenbehälter. — Allgäu.

G'schändiges Vieh = mit der ihm eingeräumten Weide unzufriednes, nach andrer ausschauendes Vieh. — Schweiz.

Geschaufeltes Vieh = Wiederkäuer nach dem Wechsel von Schneidezähnen (Schaufeln), im Gegensatz zu ungeschaufelten, welche noch sämmtliche Milchschneidezähne besitzen. — Schweiz.

In andern Gegenden sagt man dafür Zwei-, Vier-, Sechs-, Acht-Schaufler, d. s. Wiederkäuer mit zwei, vier usw. gewechselten („breiten") Schneidezähnen.

*__Gescher__ oder Göschner = Riebel. — Simmental, Schweiz.

Gescheurde oder **open randen**, holl., = in äußerlichen Rissen bestehender Fehler bei Edamer Käsen.

*__G'schlecht__, das, = Ambach. — Schweiz.

Geschlossener Käs, s. Gläsler.

Geschwungener Rahm = Schlagsahne. — Schweiz.

Gesellschafts-Käsereien = Genossenschafts-Käsereien. — Schweiz.

G'sod = Häcksel. G'sod-Stuhel = Häckselade. — Allgäu. Ober-Bayern.

Gesott = nass gefüttertes Mehl von geringem Getreide; vgl. Mischet. — Steiermark.

Gespinnst = Spinn. — Bayern.
Gest = Geest. — Ostfriesland.
G'stäng = durch eine auf Gabeln ruhende Latte gebildeter Zaun. — Land Salzburg.
Gestickelte Milch = gestöckelte Milch. — Bayern.
Gestickte Milch = erstickte Milch.
Gestockte Milch = sauer geronnene Milch; s. stocken. — Schweiz. Kärnten.
Gestöckelte Milch = gestockte Milch. — Bayern.
Gestorbenes Schmalz = weiß, talgig gewordnes Schmalz. — Gegend von Ansbach, Bayern.
Gestriemte boter, holl., = streifige, ungleichfarbige Butter.
Geteilschaft = Genossenschaftsalp. — Ober-Wallis, Schweiz.
Get-ost, schwed., = frisch, oder getrocknet genoßne backsteinförmige 11 cm lange und breite, 1,5 cm dicke Ziegenkäse. — Finland.
Getrieben, s. Gebläht.
Gex-Käs = nach der Stadt Gex am östlichen Fuß des Jura im französ. Departement Ain benannter cylindrischer, innen schimmeliger, dem Roquefort ähnlicher Käs aus schwach entrahmter Kuhmilch von ungef. 32/35 cm Durchmesser, 8/12 cm Höhe und 6/9 kg Gewicht.
Ghi, ind., engl. Schreibweise Ghee = Butter (in geschmolznem Zustand). — Ostindien.
Gidder = Jidder. — Ostfriesland.
Gift = Gabe, z. B. von Futter. — Ostfriesland.
*__Gigger__ = Magerkäs. — Kanton Freiburg, Schweiz.
Gigsen = knirschen, bei den Körnern des fertig ausgerührten Bruchs in der Bereitung des Emmentaler Käses. — Schweiz.
Gigue, franz., = Untersenn. — Doubs, Jura.
Gilt-edged butter, engl., = allerfeinste Butter; wörtlich Goldschnitt-Butter. — Nord-Amerika.
Gioddu, ital. (spr. Dschoddu), = durch eine eigne Hefe und einen eignen Spaltpilz in Gärung versetzte Kuh-, Schaf- oder Ziegenmilch, die durch Übertragung vorhandenen Gioddus in gekochte Milch fortgepflanzt wird. — Sardinien.
Girbe = als Gefäß — für Wasser oder Milch, zum Buttern, zur Butteraufbewahrung u. dgl. — dienender, entsprechend zugerichteter Balg eines Säugetiers, meist aus dem Ziegengeschlecht, bei Nomaden Asiens und Afrikas. Von arab. girba oder kirba, suahel. kiriba.
Girschten-Zaun = dem Schweifelzaun ähnliche Form. — Land Salzburg, Österreich.
*__Gisler__ = Bruchrückstände im Käsekessel; vgl. Fische. — Kanton St. Gallen, Schweiz.
Gitzi = weibliche Ziege vor dem ersten Zahnwechsel (jugendliche Gais). Gitzigi = Zeitgais, herangewachsne junge Gais. Gitzeln oder gitzenen = zickeln. — Schweiz.
Giuncata = italienischer, zu frischem Verzehr bereiteter fetter Weichkäs in kleinen Binsenkörbchen.
Gjete-Mys-Ost, norweg., = Käs aus Molke von Ziegenmilch.
Glacialine = als Milcherhaltungsmittel in Handel gebrachte Mischung von Borsäure und Borax.
Glanz-Loch = glänzendes Loch. — Schweiz. Allgäu.
Glänzendes Loch = fehlerhafte Erscheinung im Emmentaler Käs.
Glarner Kräuterkäs = Schabziger.
Gläs, Gläskäs, Gläsler = nach Emmentaler Art bereiteter Käs von brüchiger Beschaffenheit (wie Glas) ohne Augen („blind“, „geschlossen“), der dennoch fein und saftig sein kann. Halbgläsler = ebensolcher Käs, welcher Schlitze statt Augen hat. Lochgläsler = zwar gelochter, dennoch brüchiger Käs. Gläslen = die Beschaffenheit eines Gläslers annehmen (glasig werden). — Schweiz. Allgäu.
Glattfaiß oder glattfeiß (glattfeißt), s. faist. — Kanton Unterwalden, Schweiz.
Gleich = Schwanzwirbel. — Kanton Luzern, Schweiz.
Glib oder glip, holl., = Matten a; verwandt mit glibberig = schlüpfrig. — Nord-Holland.
Gliffe = Gesammtbezeichnung für die durch einseitige Jauchendüngung auf Wiesen massenhaft hervorgerufnen schirmblütigen Unkräuter, vermutlich von Gleiß = Aethusa Cynapium. — Elsaß.

Glitzera = Hahnenfußarten als Wiesenunkräuter. — Allgäu.

Globen = Gutgewicht bei Käs; vgl. Klobengewicht. — Schweiz.

Globulin, s. Laktoglobulin.

Glöckchen oder Glöckel = am Hals von Ziegen, Schafen oder Schweinen bommelndes Hautfaltenpar; vgl. klokjes; franz. mamelon.

Glotte, franz., = Stroh- oder Binsenunterlage für Pont-l'évêque-Käs.

Gloucester- oder Berkeley-Käs = fetter oder halbfetter, nach der englischen Grafschaft Gloucester (sp. Gloster), bez. nach deren Stadt Berkeley benannter cylindrischer Hartkäs von 5/30 kg Gewicht und 8/13 cm Höhe; man unterscheidet kleinere Käse als Single- und größere als Double-Gloucester, und coward = vollfett, half coward = halbfett (von covered = gedeckt, geschützt, nämlich gegen Entrahmung.)

Glumse = Quarg. Poln. glomza. — Ost- und Westpreußen.

Gluten feed und Gluten meal, engl., = Rückstände von Mais bei seiner Verarbeitung auf Stärke oder Stärkezucker, jenes mit etwa 27, dieses mit etwa 35 v. H. Eiweißstoffen und 3,5/7 v. H. Fett. — Nord-Amerika.

Gnasen = Sennhütte; vgl. Kaser. — Pustertal, Tirol.

Goga, dare la goga, ital., = die Oberfläche der in der Vorwärmung begriffnen Milch, behufs Beobachtung der bosa, durch einen Stoß erschüttern. — Nördl. Italien.

Gohn oder Gon, der, (Mehrh. Göhne) = rundes hölzernes mit hölzernen Reifen gebundnes Schöpfgefäß an längerm Stiel. Verwandt mit churwälsch caum = Maß für Milch, ital. cogno = ehemaliges Weinmaß, lat. congius. Gohnen = mit solchem Gefäß schöpfen. — Schweiz.

Goldleisten = eckige, mehr oder weniger durchgereifte, infolge der Reifung außen gelblich gewordne Sauermilchkäse von etwa 12 cm Länge, je 2 cm Breite und Höhe und 50 g Gewicht. — Berlin.

Golter, der = Wolldecke für die Älpler. — Allgäu.

Gomser Käs = nach dem Bezirk Goms im schweizer Kanton Wallis benannter nach Emmentaler Art bereiteter vorzüglicher Käs von 40/70 cm Durchmesser, 7/10 cm Dicke und 9/40 kg Gewicht.

Gonflé, franz., = gebläht, bei Käs. — Schweiz. Frankreich.

Goor, holl., = schlecht schmeckend, bei geronnener, saurer Milch.

Gore Kaas, holl., = blasser, harter, körniger, brüchiger, sauer schmeckender Käs, bisweilen mit runzlig zusammengeschrumpfter Rinde; vgl. goor und rimpelkorst.

Göpse, s. Gebse.

Gorgonzola-Käs (Stracchino di Gorgonzola) = dem Stilton ähnlicher flachcylindrischer weichbröckliger innen schimmliger fetter Hartkäs aus Kuhmilch von 30/35 cm Durchmesser, 18/21 cm Höhe und 10/15 kg Gewicht; benannt nach seiner Heimat, der Umgegend des lombardischen Fleckens Gorgonzola in der Nähe von Mailand.

Göscher, s. Gescher.

Gosse = Gelaß der Hofmeiereien, darin zu buttern, zu käsen und das Geschirr zu waschen. — Schleswig-Holstein.

Göte = Rinne, Gosse; Göte-gatt = Abzugsloch in der Wand; Göt-steen = Gossenstein. — Ostfriesland.

Gouda-, Goudscher oder Stolkscher Kaas, holl., = ursprünglich in der Umgegend der südholländischen Städte Gouda und Stolkwijk, später auch in den Provinzen Utrecht, Friesland u. a. bereiteter laibförmiger weicher Hartkäs aus ganzer Milch, im Gewicht von 4/7 kg oder mehr, mit einem Verhältnis der Höhe zum Durchmesser = etwa 1:2,25.

Gouesmon, franz., s. vraic.

Gournay = a) Marke für feine Butter zweiter Klasse am pariser Markt;

b) flachrunder fetter Weichkäs von 8/9 cm Durchmesser und 2 cm Höhe.

Beide Bezeichnungen rühren her von der im französ. Departement Seine inférieure (Normandie) gelegenen Stadt Gournay en Bray.

Gouttes de Lait, franz., = Wohltätigkeitsanstalten zu Verabfolgung einwandfreier Milch für Säuglinge, die erste in Frankreich errichtet i. J. 1892; wörtlich = Milchtropfen.

Goya-Käs = in der argentinischen Provinz Corrientes bereiteter, nach der Hafenstadt Goya benannter, weil von dort ausgeführter Käs.

***Grächen** oder grechen = anhandeln. — Simmental, Schweiz.

Grade, engl., = Nachkomme aus der Kreuzung eines reinblütigen Zuchttiers mit einem andern. — Nord-Amerika.

Grader, engl., = amtlicher Milch-, Butter- oder Käseprüfer. — Neu-Seeland.

Grain of the butter, engl., = Gefüge der Butter.

Grain ration, engl., = Kraftfutter, umfassend außer Getreide auch Kleie, Ölkuchen usw. — Nord-Amerika.

Graisse, franz., = fehlerhaftes, schleimig-schmieriges Äußere von Camembert- oder von Briekäsen, das sich bisweilen in den ersten Tagen der Reifung einstellt. — Frankreich.

***Gramma**, roman., = Rahm; vgl. Cramma. — Ober-Engadin, Schweiz.

Gramola, ital., = Hebelbutterkneter; ursprünglich = Flachsbreche.

Grana, ital., s. Parmesankäs.

Gras = a) Weidemaß für Kühe: 1 Gras = 0,4255 ha. — Ostfriesland.
b) Alpensömmerungsrecht, Kuhrecht; 1 Gras gewährt Weiderecht für 4 Füße oder 8 Klauen, z. B. 1 Milchkuh, 1 Stier, 1 Ochs je = 4 Füßen; 1 einj. Färse = 3 Füßen; 1 Kalb = 2 Füßen; 1 Ziege oder 1 Schwein = 1 Fuß; 1 Pferd = 16 Füßen; 1 Stute mit Füllen = 20 Füßen: vgl. Kloben, Löffel, Stapfen, Stoß. — Schweiz. Tirol.
Gras-Butter = während Frühjahrs- oder Sommerweide bereitete Butter. — Niederdeutschland.
Gras-Milch = bei Weidegang gewonnene, gegensätzlich zu Stall-Milch. — Schleswig-Holstein.
Gras-Recht = Kuhrecht. — Ober-Rheintal, Schweiz.
Gras-Seuche = Durchfall infolge unvermittelten Übergangs von der Winterfütterung zur Weide. — Holstein.

Gräser, der, = Landwirt in den Marschen Schleswig-Holsteins, welcher Fettgräsung, d. i. Weidemast betreibt.

Grasseion, franz., = bei der Bereitung von Gruyère-Käs gewonnene Molkenbutter. — Jura, Frankreich.

Grassy milk, engl., = durch plötzlichen Übergang von Winterfütterung zu Weide veränderte, im Handel beanstandete Milch. — Philadelphia, Nord-Amerika.

Grat-Alp = freigelegne, gegen Wind nicht geschützte Alp. — Schweiz.

Gratairon = savoyischer Ziegenkäs.

Gratin, franz., = der bei der Butterschmalzgewinnung verbleibende Rückstand; von gratter = auskratzen.

Grau-Käse = aus abgerahmter saurer Milch mit Zwischenschichtung von geriebnem schimmligem Brot oder altem Graukäs bereiteter Käs in Form eines abgestumpften Kegels (s. Kaschger) und in Stückgewicht von 2/10 kg. — Tirol.

Grau-Nase = unterwalliser Ziegenschlag. — Schweiz.

Graupe, Mehrheit Graupen, = Grupe. — Ostfriesland.

Graupen = Isländisch Moos (Cetraria islandica), das zu arzneilichem Viehfutter auf den Alpen gesammelt wird. — Kärnten. Schweiz.

Grease, engl., = geringste Sorte unverfälschter Butter; wörtlich = Schmiere. — England. Nord-Amerika.

s'Greis = Rauschbrand. — Schweiz.

Grêle, franz., = Korb von Faulbaumholz zu Butterverpackung. — Prévalais, Frankreich.

Grêlé oder chancré, franz., = mit fauligen, nach innen zu sich vertiefenden Flecken behaftet, bei Schweizer Rundkäsen.

Grendel = Blegi. — Schweiz.

Grep, schwed., s. Ostgrep.

Greuen = wachsen, gedeihn, bei Vieh; verwandt mit groei, holl., = Wuchs, und grow, engl., = wachsen;
Greu-bule = Dasselbeule. — Ostfriesland.

Greyerzer Käs, s. Gruyère-Käs.

Grichel = Häcksel. — Schweiz.

Grindel = Blegi. — Schweiz.

***Grinser Käs** = im Bezirk Conches, Kanton Wallis, bereiteter fetter Rundkäs, im Gewicht von 8/10 kg, bei 40/70 cm Durchmesser.

Gris, dän., = a) junges Schwein, Ferkel überhaupt;
b) bis 8 Monat altes Schlachtschwein.

Grisch oder Krisch = Kleie; vgl. Krüsch. — Allgäu.

Griset (Farbe von Rindvieh) = stichelharig und dadurch gris (= grau) erscheinend. — Kärnten.

Grivelé, franz., = grau-stichelhaarig; von gris = grau.

Groden, s. Polder.

Groep oder Grup, auch Groepgoot, holl., = Grupe.
Groep-stal, s. Potstal.

Groote, holl., s. Edamer Käs.

Groppe (fries.) = Groep.

Gros lait, franz., = Gericht, aus altem Quarg mit frischer Milch gekocht. — Finistère, Frankreich.

Groß-Kaschauer Käse = in der mit der Molkereischule zu Gr.-Kaschau bei Königsberg in Ostpreußen verbundnen Gutsmolkerei auf Veranlassung M. Kühns, Beraters des Ostpreuß. Milchwirtschaftlichen Vereins, seit 1898 nach Romadur-Art hergestellter Weichkäs im Stückgewicht von ungef. 400 g, bei einem Ausmaß von etwa 13 × 6 × 4,5 cm.

Groß-Magd = oberste mehrer Viehmägde, von denen die untern Grade mit Mittel- und mit Kleinmagd bezeichnet werden. — Schlesien.

Grossin oder Kalk-Zucker-Lösung = eine i. J. 1904 von der Nahrungsmittel-Centrale, G. m. b. H. zu Berlin in Handel gebrachte wäßrige Lösung von Rohrzucker und Kalk im Verhältnis von 100: ungef. 54, die Rahm, ihm zugesetzt, verdicken soll, nicht nur um ihn gehaltreicher erscheinen zu lassen, sondern auch um ihn zu Bereitung von Schlagsahne äußerlich geeigneter zu machen; von S. M. Babcock zu Madison in Wiskonsin schon i. J. 1896 erfunden und unter dem Namen Viskogen bekannt gegeben.

Grottenhofer Käs = ehedem auf dem Gut der Landesackerbauschule zu Grottenhof bei Graz in Steiermark bereiteter flachrunder handtellergroßer fetter Weichkäs.

Ground cotton seed, engl., = geschroteter Baumwollsamen. — Nord-Amerika.

Gronnd flax seed, engl., = geschroteter Leinsamen. — Nord-Amerika.

Groyer-Käse = halbfetter Gruyère. — Österreich.

Gruau de Montagne = in Savoyen aus frischem Ziger und Rahm bereitetes in Fichtenholzfäßchen verschicktes, mit Zucker genoßnes Gemisch; gruau wörtlich = Grütze.

Gruben-Stall = Rindviehstall, worin der Mist längre Zeit, bis zur Ausfuhr aufs Feld, liegen bleibt; gegensätzlich zu Bodenstall, neben welchem sich eine besondre Dungstätte befindet. — Kärnten.

Grummet-Fresser = auf minder feuchten Wiesen anstelle des zweiten Heuschnitts wachsende Euphrasia officinalis; vgl. Milchdieb und Milchschelm. — Allgäu.

Grund-Alp = in Verhältnis zu den umgebenden Bergen tief gelegne Alp. — Schweiz. Kärnten.

***Grunse** = Rückstand bei der Bereitung von Butterschmalz. — Schweiz.

Grün-Land = Grasland. — Ostfriesland.

Grup, holl., s. Groep.

Grupe oder Grüppe = im Kuhstall hinter dem erhöhten kurzen Stand der Tiere verlaufende Kot- und Jauchenrinne; holl. groep; vgl. Streichgraben. — Nieder-Deutschland.

Grus, franz., = brêches. — Doubs; Jura.

***Grutz** = Ziger. — Toggenburg, Schweiz.

Gruyère- oder **Greyerzer Käs** = dem Emmentaler ähnlicher, nur meist kleinerer, 35/55 kg schwerer, und an der Färbseite ausgebauchter, bisweilen auch nur halb- oder dreiviertelsetter Hartkäs, benannt nach der im schweizerischen Kanton Freiburg belegenen Stadt Gruyère oder Greyerz; in zwei Sorten: a) als gewöhnlicher Schnittkäs (fromage de consommation, oder fr. à consommer), und b) als Reibkäs (fr. de rayon, s. diesen).

Grynet, dän., = körnig, als Butterfehler; wörtlich = griesig.

Gualivaziun, roman.?, = Schatzung (von lat. qualificatio?). — Engadin, Kanton Graubünden, Schweiz.

Guasto, ital., s. latte guasto.

***Gnatgiare**, roman.?, = cagliare. Guatsch = Lab, Guatschera = Gefäß zu Aufbewahrung von Lab. — Kanton Tessin, Schweiz.

Gudhem-ost, schwed., = nach der Gutswirtschaft Gudhem bei Falköping in West-Gotland, Schweden, benannter, nach amerikanischer Cheddarart bereiteter cylindrischer, 14/15 kg schwerer, bei ungef. 36 cm Durchmesser um 15 cm hoher Fettkäs.

Gugger = Ziger. Gais-Gugger = Ziger aus Ziegenmilch. Guggergaus = ungeräucherter Ziger. Guggeren = gerinnen. — Kanton Bern, Schweiz.

Guggia, ital., = Ago.

Gugich = Gehilfe in einer Alpsennerei. — Kanton Graubünden, Schweiz.

Guiole-Käs = Cantal-Käs (benannt nach der Ortschaft Laguiole im Dep. Aveyron?).

Guirlande, franz., s. Faiscelle.

Gulf = Scheunenraum neben der Tenne, Fach. — Ostfriesland.

***Gümmi** = Lab. — Kanton Bern, Schweiz.

Gürbe = gehörnte Ziege. — Kanton Bern, Schweiz.

Gürtel-Vieh = im Aussterben begriffne Abart des Schweizer Braunviehs mit weißem, ringartig den Rumpf teilendem Streifen im Harkleid. — Kantone St. Gallen und Appenzell, Schweiz.

Gurten- oder Laken-Vieh = dem Gürtelvieh ähnlich gezeichnete Spielart des schwarzbunten Holländer Viehs; früher in der Provinz Groningen heimisch, jetzt dort vernachlässigt und nur noch in einigen Zuchten Nordamerikas forterhalten.

Gurth, engl., = zerteilter Bruch, oder auch Wrungel (curd). — Schottland.

Gurz = Zaunstück zwischen zwei Pfosten. — Prättigau, Kant. Graubünden, Schweiz.

Gussandersches Verfahren = Aufrahmung in flachen mit Zapfloch versehenen Weißblechsatten bei 16/24° C in 23 Stunden; erfunden von Major Gussander in Schweden gegen Ende der vierziger Jahre des 19. Jhdrts., in Deutschland bekannt seit 1856.

Güst = galt, gelt, fehr.

Gusti = güste, nicht Milch gebende Kuh. In Zusammensetzungen auch für andres nicht milchgebendes Vieh, z. B. Jungvieh, gebraucht.
Gusti-Alp = Jungvieh- (Güstvieh-, Galtvieh-)Alp. — Schweiz.

Gute Milch = Vollmilch. — Schlesien.

Guts-Butter, s. Hofbutter.

Guts-Meierei, Gutsmolkerei, s. unter Meier.

Gyrometer = Umlaufsanzeiger für Milchschleudern, nach Dr. Braun (1891), bestehend aus einer an beiden Enden zugeschmolznen, bis auf eine Luftblase mit gefärbtem Glycerin angefüllten, in eine Metallhülse eingesetzten Glasröhre, die mit dem Schleudergefäß zugleich derart in Umdrehung versetzt wird, daß ihre infolge der Umdrehung sich nach unten verlängernde Luftblase an Teilstrichen der Röhre die Zahl der Schleuderumdrehungen anzeigt. Gebildet aus griech. γῦρος = Kreis, und μέτρον = Maß.

***Gysel** = in der Molke rückständige Bruchteile. — Kanton Glarus, Schweiz.

***Haab und waar** = gut ausgearbeitet, bei Butter. — Kanton Glarus, Schweiz.

Haar-mes, holl., = gezahntes Messer, das man früher wiederholt durch die Butter zu ziehn pflegte, um sie von Haren oder Fasern zu befrein; vgl. Hairing the butter und Peigner le beurre. — Niederland.

Haben der Käse = aufgehen, sich heben, infolge der Gärung, und damit verbundne Bildung der Löcher (Augen). — Schweiz.

Häder, s. Heeder.

Haël = Kette und Haken zu Aufhängung des Käsekessels; vgl. Häle. — Elsaß.

Hafen = a) irdnes Aufrahmgefäß. — Süd-Deutschland.
b) Maß für den Milchverkauf; 1 Hafen = 5 Schoppen = 2,5 l. — Pfalz.

Hafe-Kas (= Topfkäse) = Quarg. — Elsaß.

Hafte = Tüdervorrichtung, hauptsächlich für Ziegen. — Kanton St. Gallen, Schweiz.

Hafting, engl., = Verfahren, zu Verkauf bestimmte Milchkühe nicht zu melken, um ihr Euter strotzend zu machen. — Schottland.

Hag = a) Alpenstall. — Bezirk Hopfgarten, Tirol.
b) Einzäunung, hauptsächlich zu dem Zweck, unangebunden weidendes Vieh abzuhalten.
c) Melkzaun. — Tirol.

Hag-brüchig, s. brüchig.

Hag-Kreuz = Kamm b. — Schweiz.
Hag-Sattel = brüchigen Ziegen auf den Rücken gebundne Sperrvorrichtung. — Schweiz.
Buck-Hag = Art Kreuzzaun, bei dem die kreuzweis zueinander gestellten Stecken nicht parweis, sondern einzeln stehn (von Buck oder Bug = Krümmung?). — Toggenburg, Kanton St. Gallen, Schweiz.
Bund-Hag = aus senkrechten, oben durch eine wagerechte Stange verbundnen Stecken gebildeter Zaun. — Kanton Appenzell, Schweiz.
Fäll-Hag = auf der Talseite an Abhängen geführter Wege errichteter Schutzzaun. — Schweiz.
Grün-Hag = Einzäunung mit lebenden Pflanzen, Hecke. — Schweiz.
Leb-Hag = Grünhag. — Schweiz.
Scher-Hag = Kreuzzaun. — Schweiz.
Schräg-Hag = a) Kreuzzaun. — Schweiz.
b) Kreuzzaun oder Schweiselzaun. — Allgäu.
Schrög-Hag = Kreuzzaun. — Land Salzburg.
Sporren-Hag = Bundhag. — Kanton Appenzell, Schweiz.
Stotz-Hag = Flecht-, örtlich (Inner-Roden) auch Kreuzzaun. — Schweiz.
Toter-Hag = Zaun, gegensätzlich zu Lebhag. — Schweiz.

Hagenberger Schlosskäse = in der Gutsmolkerei des Grafen Dürckheim auf Schloss Hagenberg bei Pregarten in Ober-Österreich, seit 1870, oder früher, in Ganz- oder in Halbziegelform hergestellte Romadurkäse.

Hahl = a) Kost, die der Gemeindehirt in den Häusern des Dorfs umzech empfängt. — Eifel.
b) Haël. — Ostfriesland.

Hainze, s. Heinze.

Hairing the butter, engl., = altertümliches Verfahren, die frisch bereitete Butter behufs Beseitigung von Kuhharen und andern gröbern Fremdkörpern mit einem Messer zu durchschneiden; wörtlich = Harung der Butter; vgl. Haarmes und Peigner le beurre. — England. Irland.

***Halb-Anken** = die im Butterfass zusammengeballte, also noch nicht ausgeknetete, erst halbfertige Butter. — Schweiz.

Halb-Fried = von zwei Nachbarn je zur Hälfte hergestellte Zäunung. — Schweiz.

Halb-Gläsler, s. Gläsler.

Halb-Milch = Milch mit einem zwischen Voll- und Magermilch stehenden Fettgehalt.

Halebi = reine, mit geringem Zusatz feinsten Mehls gekochte und dadurch dick gewordne Milch. — Macedonien.

***Häle**, die, = drehbare Vorrichtung, den Käsekessel über offnem Feuer aufzuhängen; vgl. Haël und Hahl b. — Schweiz.

Hälftgen = im 18. Jahrh. gebräuchliches Buttergefäß der Mark Brandenburg = dem vierten Teile von einem Achtel = 4 Berl. Quart = 4,58 l; 1 Achtel = 16 Qurt., oder 32 Pfd. = 15 kg.

Halimetrische od. **Hallymetrische Milchprüfung** = Prüfung von Milch auf ihren Wassergehalt durch Bestimmung der Salzmenge, welche die Milch aufzulösen vermag; von griech. ἅλς = Salz, λύειν = lösen, μέτρον = Maß.

Halmer = hölzerne Trennwand zwischen den einzelnen Ständen im Viehstall. — Ostfriesland.

Haloir oder **séchoir**, franz., = Käsetrockenraum; von hâler = (an der Sonne) abwelken, dörren (herzuleiten von kymr. haul, griech. ἥλιος, = Sonne). — Calvados, Orne, Frankreich.

Hals-schot, holl., = aus Latten gebildeter Rahmen, der ungebärdigen Tieren auf der Weide um den Hals gehängt wird, um sie an raschen Bewegungen zu hindern.

Halt = Weide. Halten = Vieh auf der Weide hüten. Halt-Bua = Hirtenknabe. Halt-Hube = zu einer Bauernwirtschaft gehöriger, mit entsprechenden Gebäuden ausgestatteter, höher gelegner, aber noch nicht im Alpengebiet gelegner, daher auch im Winter bewohnbarer, zu Weide benutzter Grundbesitz. — Halter = Hirt. — Kärnten.

Halter = Halfter. — Ostfriesland.

Hämase = in v. Behrings Anstalt zu Marburg dargestellte Milch-Katalase von minder großer Wirksamkeit.

Hamm = a) von Gräben umgebnes Weideland; Gegensatz zu Kamp; Hammerk = alle zu einem Dorf gehörigen Wiesen und Weiden, besonders die tief gelegnen;
b) Strohdach am Hausgiebel. — Ostfriesland.

Hämmerle = Veratrum album als Alpenunkraut. — Schattwald, Tirol.

***Hampfle** oder hampfelig melken = fausten; von handvoll. — Kanton Bern, Schweiz.

Hange-bast, holl., = Quarg aus Kramerij; vgl. Hangop.

Hang-op, holl., = Quarg, mit Zucker und Rahm genossen. Der Quarg wird aus selbstgesäuerter Milch gewonnen, die man in einem aufgehängten Beutel abtropfen ließ.

Hängst = Galgen oder Turner. — Zillertal, Tirol.

Hanteln = anhandeln. — Schweiz.

Haptogen-Membran = feine Hülle geronnenen Eiweißes, die sich auf Fett-Tröpfchen in alkalischen Eiweißlösungen niederschlage (nach Ascherson, 1840), von manchen als Ursache angenommen, die ein Zusammenfließen der Milchkügelchen verhindre. Von griech. ἅπτειν = haften, und μεμβράνα = Haut.

Har, Har-Lein = Flachs, Lein, Leinsamen, Leinsamenbruch, Leinsamenmehl. — Ober-Bayern.

Harde-fos = mit Biestmilch zubereiteter harter Pfannkuchen. — Ostfriesland.

Haren = a) die Butter haren, d. i. sie entharen; s. Haarmes;
b) dengeln; Hargnod und Hartüg = Dengelzeug. — Ostfriesland.

Harfe = a) im Freien aufgestelltes Gerüst, Getreide im Halm zu Nachreifung oder zu Trocknung daran aufzuhängen. — Kärnten. Tirol.
b) s. Käseharfe.

Harling = Rinderlaus. — Schweiz.

Harmaa, finn., = saure Milch mit Molke und Wasser gemischt, Lieblingsgetränk der karelischen Bauern. — Finnland.

Har-Messer = Haarmes.

Harnisch = Geflecht von Ringen aus Eisendraht, ähnlich dem Geflecht von Panzerhemden, zu Reinigung der Käsekessel, auch Harnischplätz (soviel wie Harnischfleck = Stück eines Harnisch) genannt; vgl. Panzer. — Schweiz.

Harp, holl., s. Kaasharp.

Harsche-Gais = langharige Ziege. Kanton Bern, Schweiz.

Hart-bült = Aira caespitosa. — Hannoverische Elbmarschen.

***Härten** = gerinnen. Z'härte legen = laben. — Simmental, Schweiz.

Hart-melk, = Zustand der Zitzenbildung, dessentwegen die Milch schwer gewinnbar ist; weichmelk das Gegenteil.

Harz-Käse = im Harz und seiner Umgegend fabrikmäßig aus gekauftem Quarg bereiteter laibförmiger, mit wenig Kümmel versetzter, oder ohne diesen Zusatz, ähnlich dem schlesischen Kuhkäs speckig gemachter Sauermilchkäs von ungefähr 6 cm Durchmesser und 1,5 cm Dicke bei 35/40 g Gewicht.

Hasen-Garn = Kleeseide (Cuscuta Epithymum). — Elsaß.

Hasen-Öhrl = zu kleinen flachen Stücken ausgezogner in Schmalz gebackner Mehlteig. — Oberbayr. Alpen. Kärnten.

Hatle, das (mhd. hatele) = junge Ziege. — Elsaß.

Hausse, franz., = eine Käseform erhöhender Aufsatz.

Heat, engl., = Brunst.

Heated cheese, engl., = überhitzter Käs, d. i. Cheddar-Käs, dessen Reifung man in einem erheblich über 65° F (= 18,3° C) warmen Raum hatte vor sich gehen lassen. — Kanada.

Heating, engl., s. cooking.

Heave, engl., = blähen, aufblähen, sowol von Vieh (Trommelsucht) wie von Käsen. — England.

Heeder, Häder, Herder = Hirt. — Ostfriesland.

Heemraads-Kaas, holl., Deichgrafen- oder Deichhauptmanns-Käse, d. h. Goudakäse von kleinerer Form, abweichender Farbe und höherem Alter, die meist zu Geschenken verwendet werden; in deutschen Büchern fälschlich mit „Geheimrats-Käse" übersetzt.

Heer-Kuh = Siegerin im gegenseitigen Kampf der Kühe einer Alm. — Schweiz.

Heer-Messerin, s. Hermesserin.

Heft, holl., = Käseblähung; von hef = Hefe. — Süd-Holland.
Derartig fehlerhafte Käse werden auch bezeichnet mit rijzer, drijver, mutsenbollen, oder bollekaas; vgl. bol.

Hehner-Angell-Zahl = Gehalt an unlöslichen Fettsäuren in 100 Butterfett, nach Otto Hehner und Arthur Angell, 1874

Hei = Molke; holl. hui. — Nieder-Deutschland.

***Heichel-Käse** = über Sommer im Tal bereitete Bratkäse. — Kanton Unterwalden, Schweiz.

Heiden-Töpfe = im 17. Jahrhundert in der Mark Brandenburg ausgegrabene Bestattungsurnen der Vorvölker, die von Bauern als vermeintlich viel Rahm und Butter ergebende Aufrahmgefäße benutzt wurden.

Heidrun = den Göttern und den Einheriarn Trank spendende Ziege der altnordischen Göttersage.

Heim-Alp = a) Alp, von welcher das Vieh täglich nach dem betreffenden tiefer gelegnen Wirtschaftshof zurückkehrt. — Schweiz.

b) Alp mit einer meist auch im Winter nicht verlassnen Wohnstätte. — Oberbayern.

Heim-Biss = a) nach oben verjüngtes etwa 40 cm hohes hölzernes Gefäß, dessen eine Daube zu durchlochter Handhabe verlängert ist, mit einem Deckel; das Gefäß dient dazu, Milch von der Molkerei nach Haus (heim) zu befördern, oder auch Milch für den Hausbedarf zurückzubehalten.

b) Ähnliches Gefäß, worin dem Melker das Essen von Haus auf den Berg gebracht wird. — Elsaß.

Heim-Kuh = während der Alpsömmerung daheim behaltne Kuh. — Schweiz. Österreichische Alpenländer.

Heim-Weide = gewöhnliche zu einem Wirtschaftshof gehörige Weide, gegensätzlich zu Heimalp. — Schweiz.

Heim-Weit = Heimweide. — Elsaß.

Heinze oder Hainze, die, = ungef. 1,5 m langer, unten zugespitzter, 6/8 cm dicker Pfahl, welcher an drei gleichweit voneinander entfernten Stellen, etwa bei 0,6 m vom untern Ende angefangen, von je zwei 70/80 cm langen Sprossen kreuzweise wagerecht durchbohrt ist. Senkrecht in die Erde eingetrieben, dienen die so hergerichteten Gestelle in feuchten Lagen dazu, Gras oder Klee darauf zu trocknen (verwandt mit schwed. häsja = Gestell zu Heubereitung?). — Schweiz. Allgäu. Ober-Bayern.

Heinzen, Zeitw., = Gras oder Klee auf Heinzen zu Heu machen.

Hekje, holl., = über das Milchsammelgefäß zu legendes Gitter als Träger für das Milchsieb.

Heller oder Anwachs = Außendeichland; vgl. Queller. — Ostfriesland.

Helmsches Verfahren der Milchbehandlung = tiefgradige Abkühlung behufs Haltbarmachung vorher erhitzter Milch mittels einer aus Eis und Viehsalz hergestellten Sole und Verschickung der Milch in eigenartig ausgestalteten viereckigen zu einem dichten Block zusammenstellbaren und durch Auswechslung des Deckels zu Schänkgefäßen umwandelbaren Kannen. D.R.P., Kl. 81, Nr. 100518, v. 14. 11. 97; Kl. 17c, Nr. 119458, v. 18. 3. 99, und 122555, v. 21. 7. 00; Kl. 45g, Nr. 127567, v. 18. 8.00; Kl. 35c, Nr. 127074, v. 30 8.00; Kl. 45g, Nr. 125455, v. 7. 11. 00; Kl. 59a, Nr. 127067, v. 4. 12. 00; Kl. 53e, Nr. 128273, v. 1. 5. 01; Kl. 35b, Nr. 138107, v. 23. 10. 01; Kl. 17d, Nr. 146813, v. 6. 11. 02; Kl. 17c, Nr. 153145, v. 30. 4. 03; Kl. 45g, Nr. 155595, v. 1. 8. 03.

Helmet = weißköpfig (behelmt), bei den steirischen Bergschecken, auch dem rahmgelben Mariahofer oder Lavanttaler Vieh. — Steiermark. Kärnten.

Hemi-Kasein-Albumose, s. Kaseogen.

Hengst, s. Hängst.

Herbst-Milch, s. Hirgstmilch.

Herd = Bauernhof. — Ostfriesland.

Herd-Gaißen = Ziegen, die in Herden täglich auf Weide getrieben werden, abends wieder heimkehren. — Schweiz.

Herde-kväde, schwed., = Kuhreigen.

***Herke** = Euterentzündung bei Kühen. — Kanton Freiburg, Schweiz.

Hermen-Gais = Ziege als Amme für Schaflämmer; vgl. Hiärmen. — Kanton St. Gallen, Schweiz.

***Her-Messerin** = milchreichste Kuh am Milchmeßtag. — Kanton Graubünden, Schweiz.

Herne = beim Austreiben des Viehs auf dem Horn blasen (mhd. hürnen, von Horn). — Elsaß.

Herrgårds-mejeri, schwed., = eigne Molkerei eines größern Landguts

(Herrenhofs) zu Verarbeitung der auf dem Gute selbst gewonnenen Milch. — Schweden. Finland.

Herrgårds-Ost, schwed., flachcylindrischer, ein wenig ausgebauchter, großgelochter, nachgewärmter Hartkäs von 30/35 cm Durchmesser und 10/12 cm Höhe. — Schweden.

Herr-Kuh = Kuh, welche andre Kühe im Kampf mit ihnen besiegt. — Schweiz.

Herve-Käs = quadratischer, dem Limburger ähnlicher, in Geruch und Geschmack aber milder Backsteinkäs, von etwa 15 cm Seitenlänge und 8 cm Dicke, benannt nach einem Ort in der Nähe von Lüttich, Belgien.

***Hessen** = das Vieh jodelnd zur Melkstelle locken oder treiben (von heißen?). — Kanton Glarus, Schweiz.

Heu-Berg = auf Bergen gelegne Wiesen. — Schweiz.

Heu-Burde = zusammengeschnürte Traglast (Bürde) Heu. — Allgäu.

Heu-Burdi = Heuburde. — Schweiz.

Heu-Garn, viereckiges Netz, darin eingeschnürtes Heu heimzutragen. — Schweiz.

Heu-Kamm = aus zwei gleichlaufenden, an den schmalen Enden je durch Querholz verbundnen Stäben gebildete Unterlage mit an den Querhölzern beweglichen Bügeln und an diesen befestigten Seilen, zu dem Zweck, Traglasten von Heu zusammenzuschnüren. — Zermatt, Kanton Wallis, Schweiz.

Heu-Liechel = sichelförmiges, in der Mitte seines Rückens an einem Stab, quer zu ihm befestigtes Tretmesser, festgelagertes Heu damit abzustechen. — Allgäu.

Heu-Messer = Sachverständiger, der den für Durchwintrung eines Viehstands ausreichenden, für den zulässigen Alpauftrieb maßgebenden Heuvorrat abzuschätzen hat. — Schweiz.

Heu-Plangge = steiler zu Heugewinnung benutzter Abhang; rätorom. plaunca = Halde (verwandt mit blank, Blänke?). — Kanton Nidwalden, Schweiz.

Heu-Schinde = Heustadel. — Schweiz.

Heu-Schinte = Heuschuppen der Alpen. — Allgäu.

Heu-Stadel, s. Stadel.

Heu-Stock = Heuvorrat in Form losen in einem Haufen fest gelagerten Heus. — Alpenländer.

Heu-Triste = um eine meist 4/5 m hohe Stange im Freien kegelförmig als Vorrat gesetzter Heuhaufen. — Allgäu.

Heu-Tuch = viereckiges Tuch, Heu darin eingebunden heimzutragen. — Schweiz.

Heu-Wachs, der, = Almgarten. — Allgäu.

Heuet = a) Heuernte. — Schweiz. Allgäu.
b) = eingezäunte Alpenwiese. — Allgäu.

Hiärmen = Ziegenbock (vielleicht abgeleitet von Irmin, da an Irminsäulen Ziegenböcke geopfert wurden). — Westfalen.

Hiefel oder Hifel = Hüfler.

Hiefüer = große Heinze. — Ober-Bayern.

Hiene = eiserner Bügel am Käsekessel. Mittelhochdeutsch hiene = Henkel. — Schweiz.

Hilde oder Hille = Bodenraum über dem Viehstall. — Ostfriesland.

Himla-mat, schwed., = (Götterspeise) Schlagsahne mit Zwieback und eingemachtem Obst.

Hinsche = Geschwulst des Euters und des Scheidenmunds vor oder nach der Abkalbung. Vgl. Hinscht, Hüensche und Hüntsch. — Rheinfranken.

Hin-schlänken = fehlgebären. — Chiemgau, Bayern.

Hinscht = Eutergeschwulst der Kühe. — Elsaß.

Hin-stoßen = verkalben (fehlgebären bei Kühen). — Kärnten.

Hippemolgen = Pferdemelker, sagenhaftes seine Stuten melkendes Volk des Altertums (nördlicher Stamm der Skythen); von ἵππος = Pferd und ἀμέλγειν = melken.

Hirgst-Milch (verbildet aus Herbst-Milch) = durch Selbstsäurung geronnene, für den Winter aufbewahrte Magermilch. — Nieder-Bayern; Ober-Pfalz.

Hirten = füttern. — Kanton Luzern, Schweiz.

Hirtinne = Ziegenherde. — Kanton Glarus, Schweiz.

Hifte = Harse a.

Hit, holl., = Shetland-Pony als Saumtier für Milch.

***Hliau** (roman.?) = Rahm; vgl. Chlyau. — Kanton Waadt, Kanton Freiburg, Schweiz.

Hoad = Haide (Erica carnea). — Ober-Bayern.

Hobbe-kaas = um Harlem in Form des Edamer aus Magermilch hergestellter Käs.

Hoch-Läger s. Niederläger.

Hock = Verschlag, Laufstall; verw. mit Hag. — Nieder-Deutschland.

Hockling = a) jähriges, im Laufstalle gehaltenes Rind. — Danziger Niederung.
b) zur Aufzucht bestimmtes Kalb. — Ostfriesland.

Höddeln = selbsttätig gerinnen, bei Milch. — Ostfriesland.

Hof = a) gedüngter Platz in der Nähe der Alphütte;
b) Läger b in unmittelbarer Umgebung der Alphütten. Hof-Kühe = Kühe, welche das in den Höfen gewachsne üppige Gras nicht verschmähen. — Allgäu.
c) Viehstall. — Ober-Kärnten.

Hof-Butter oder Gutsbutter = bessre, in größern Landwirtschaftsbetrieben selbständig erzeugte Butter, gegensätzlich zu Bauern- und zu Molkereibutter.

Hof-Kühe = a) Kühe der Gutsherrschaft, gegensätzlich zu Leuteküche, d. s. Kühe der auf dem Gut gehaltnen Arbeiterfamilien. — Nieder-Deutschland; Ost- und Westpreußen.
b) s. Hof b.

Hof-Mann = Milchpächter eines größern Landguts, welcher die Milch zum Kleinverkauf nach der Stadt fährt. — Ostpreußen.

Hof-Meierei, s. unter Meier.

Hög-sommar-smör, schwed., = Stoppelbutter.

Hohberg-Heu = Wildheu. — Schweiz.

Hohenheimer Käs = nach der Gutswirtschaft der landw. Akademie Hohenheim bei Stuttgart benannter flachcylindrischer Weichkäs von 10/15 cm Durchmesser und etwa 4/7 cm Höhe.

Hok = Huk. — Ostfriesland.

Hokkeling, holl., = Hockling a. — Niederland.

Holey cheese, engl., = durch Gasentwicklung im Käseteig unerwünscht gelochter Cheddarkäs. — Nord-Amerika. Australien.

Holländer = Vieh- und Molkereibesorger, wohl auch Milch- und Molkereipächter. Holländerei = Molkerei oder = Milchwirtschaftsbetrieb. — Mecklenburg.

Holländischer Käse, ungenaue Bezeichnung für Gouda-, anderswo auch Edamer Käs.

Holländisches Aufrahmverfahren = Sattenverfahren mit vorheriger durch Einhängen in Brunnen bewirkter Abkühlung der Milch.

Holländische Aufstallung = kurze, erhöhte Bauart der Viehstände, mit dahinter verlaufender Kotrinne, mit niedriger Krippe und mit derartiger Ankettung der Tiere, dass es ihnen unmöglich ist, sich ihren Stand zu verunreinigen.

Holsteinischer Käse = aus der beim Holsteinischen Verfahren gewonnenen Magermilch bereiteter laibförmiger weicher Hartkäs von 25/35 cm Durchmesser, 5/10 cm Höhe und 5/12 kg Gewicht; wegen seiner zähweichen Beschaffenheit auch Lederkäse genannt.

Holsteinisches Verfahren = Bütten- oder Sattenverfahren, bei welchem man bemüht ist, durch Regelung der Wärme und Lüftung zwar möglichst weit gehende Ausrahmung zu erzielen, die rückständige Magermilch aber noch zu Süßmilchkäse verarbeiten zu können.

Holz-Fried = hölzerner Zaun. — Schweiz.

Homann = Hofmann.

Hominy meal oder Hominy feed = Abfallmehl bei der Bereitung von Maisgries, mit etwa 6,0/11,5 v. H. Wasser, 9,5/12,0 v. H. Protein, 5,5/9,0 v. H. Fett.

Homogenisirte Milch = Milch, worin die größern Milchkügelchen nach dem Verfahren von Julien in Paris (1892) — verbessert von Bonnet und Guéritault, von Gaulin in Paris (1900, Französ. Pat. 323875 v. 16. 7. 02.) und von J. M. Berberich in Heidelberg — gewaltsam derartig zerkleinert werden, dass in der Milch keine Ausrahmung mehr stattfindet.

Honey comb, engl., = vorzüglich guter Chesterkäs; wörtlich = Honigscheibe. — England.

Höntsch, s. hüntsch.

Hood-Stier = Zuchtbulle. — Schweiz.

Hopf, der, = Quarg (verw. mit Hepfen = Hefe = Rückstand einer abgeklärten Flüssigkeit?). — Oberbayern, um Inn und Salzach.

Horniger Käs = Emmentaler Käs mit dicker, nicht deutlich begrenzter Rinde, welche den Übergang von der Rinde in die eigentliche Käsemasse hornartig erscheinen lässt. — Schweiz.

Horst-Butter = vormals Butter erster Güte Berlins; benannt nach der ehedem durch ihren Milchwirtschaftsbetrieb berühmten Königl. Domäne Königshorst bei Fehrbellin.

Hose = hohe, verhältnismässig enge, von unten nach oben verjüngte Buttertonne des 16. und 17. Jahrhunderts in Mitteldeutschland.

Im Land Meißen (nach Coler, 1597) = „ein länglich hölzern Fäßchen, darin ungef. 27 Quartier oder Kannen gehen". Ist unter diesem Maß die Dresdener Kanne zu 0,936 Liter zu verstehen, so betrug der Inhalt rund $25^1/_4$ Liter. Solche Hosen dienten als Gefäße für Butter und zugleich als Maß dafür, 1 Hose war also ungefähr = 24 kg Butter.

Hot-iron test = bei der Bereitung nordamerikanischen Cheddarkäses übliche Prüfung des Wrungels auf seine Fähigkeit, an einem ihn schmelzen machenden heißen Eisen sich zu Fäden (strings) ausziehen zu lassen.

Hotte, la, franz., = dem Käs ähnliches Gerät. — Schweiz.

House calf, engl., = für den eignen Bedarf des Züchters zurückbehaltnes Kalb, gegensätzlich zu running calf = abverkauftes Kalb. — England.

Hoving of cheese, engl., = Käseblähung; vgl. heave. — Schottland.

Hüblsche Zahl = Jodzahl.

Hüde = jüngres weibliches Kalb. — Kanton Graubünden, Schweiz.

Hüdeli-Ziger = aus süßer Molke allein, ohne Milchzusatz bereiteter geformter Ziger. Wörtlich wol soviel wie Kleinziger, Halbziger; Hüdeli = Koseruf für kleine Kinder und = ganz kleiner Heuhaufen auf der Wiese. — Schweiz.

Hüensche = Hinsche. — Hessen.

Huff, engl., = blähen, von Cheddarkäs; vgl. heave und hoving. — Kanada.

Hüfler, der, = am Stammende pfahlartig zugespitzter Tannenwipfel von 2/4 m Länge, an dem man fingerlange zugespitzte Aststümpfe stehen lässt. Die Hüfler dienen, in vorgestoßne Löcher fest eingesetzt, ähnlich wie die Heinzen zum Trocknen von Klee und Getreide, die gleichsam an ihnen an- oder aufgehäufelt werden, seltener von Gras. — Kärnten.

Hühner-Käse = Quarg; weil man damit das Hausgeflügel füttert. — Mittelfranken, Bayern.

Hui, holl., = Molke.

Huk = Verschlag für Kleinvieh; vgl. Hock. — Ostfriesland.

Humanisirte Milch = durch Entziehung eines Teils der Magermilch fettreicher gemachte, mit einer Lösung von Zucker und Salzen versetzte Milch; nach Dr. Dufour, Arzt in Fécamp, 1894.

Hummel = a) Zuchtstier; vgl. Brummel. — Schweiz.

b) ungehörntes Rind. — Oldenburg.

Hundskäse = in früher Zeit dem Landvogt zu Interlaken alljährlich freiwillig entrichtete Abgabe dafür, dafs er durch seine Knechte von den Alpen der Umgegend die Raubtiere abwehren ließ; der letzte Hundskäs wurde anfangs der zwanziger Jahre des neunzehnten Jahrhunderts auf der Rotschalp gemacht.

Hüntsch oder höntsch = geschwollen, im Sinn von Hinsche. — Schweiz.

Hurt, s. Käsbrett b.

Hutte = Rücken-Tragkorb; vgl. Hotte. — Kanton Tessin, Schweiz.

Hütte = Käsereigebäude, insbesondere Gebäude einer Genossenschafts-Käserei. — Schweiz.

Hütten-Knecht = Knecht, Gehilfe des Käsers oder Senns (vgl. Zusenn).

Hütten-Losung = Geld, welches täglich für verkaufte Erzeugnisse in der Hütte eingeht.

Hütten-Meister = Vorsteher der Käsereigenossenschaft.

Hütten-Probe = Untersuchung in der Hütte (bei der Anlifrung) vor Zeugen entnommener Proben der Fälschung verdächtiger Milch; gegensätzlich zu Stallprobe. — Schweiz.

Hütten-Recht = Recht zu Auftrieb von Vieh, verbunden mit dem Besitz oder Mitbesitz einer zu einer Gemeinalp gehörigen, mit Sennereieinrichtung ausgestatteten Alpwohnung; vgl. Alprecht.

Hütten-Schreiber = Schriftführer der Käsereigenossenschaft.

Hütten-Zins = Hüttenmiete.

Hutzer-Gais = langharige Ziege. — Kanton Luzern, Schweiz.

Hvid-Ost = norwegischer gelabter Ziegenkäs, ziegelförmig, 23/26 cm lang, 13 bis 15 cm breit und 8/10 cm hoch, oder scheibenförmig, ebenso hoch und 20 cm im Durchmesser haltend (eigentlich Weißkäs).

Hydro = in verschließbarem Kästchen untergebrachte Vorrichtung, Milch auf Zusatz von (salpeterhaltigem) Wasser oder von Erhaltungsmitteln zu prüfen, von W. Schneider in Mainz, D.R.G.M. 138065, vom 19. Juli 1900; vgl. Hydro-Reaktion.

Hydro-Laktometer (Milchwasser-Messer) nach Zenneck (1867) = Vorrichtung, den Wassergehalt der Milch aus der von ihr abgeschiedenen Molke zu bestimmen.

Hydro-Reaktion = Nachweis zu Milch zugesetzten Wassers durch Anzeige salpetersaurer Salze. Von griech. ὕδωρ = Wasser. S. Nitrat-Reaktion.

Hygrometer = Gerät zu Messung des Feuchtigkeitsgehalts der Luft mittels eines für Feuchtigkeit empfindlichen Körpers.

Idiazabal = harter runder Schafkäs von etwa 13 cm Durchmesser, 11 cm Höhe und 2 kg Gewicht, benannt nach einem Flecken der spanischen (baskischen) Provinz Guipuzcoa.

Igheite Kuh = stiersüchtige Kuh. — Schweiz.

Ihlenfelder Käs = nach dem Dorf Ihlenfeld in Mecklenburg-Strelitz benannter backsteinförmiger Sauermilchkäs, 12 cm lang, 3,5 cm hoch, 0,33 kg schwer.

Ilha, portug., = flach-runder Weichkäs der Azoren aus voller Kuhmilch, im Gewicht von etwa 450 g.

Imper, s. Eimber.

Incanestrato, ital., = sicilischer, in cylindrischen Körben abgeseihter, mit Safran, Pfeffer oder Gewürznelken versetzter, nach der Formung und Pressung in Molke gekochter Hartkäs aus Kuh-, Ziegen- oder Schafmilch; von canestro = Korb.

Inch of cream, Creamery inch = eine Menge Rahm, die eine cylindrische Kanne von 12 Zoll Durchmesser 1 Zoll (= 2,5399 cm) hoch anfüllt, also = 113 Kubikzoll (1 = 16,385 kbcm), eine Menge (1,85 l), von der man annimmt, dass sie 1 Pfd. (=453,6 g) Butter gebe (d. i. ungef. gleich 1 kg Butter aus 4 l Rahm). — Nord-Amerika.

Incoppatura, ital., = Hohlflächigkeit, bei Parmesankäsen; von coppa = Schale als Gefäß.

Indrift = Einfahrt. — Ostfriesland.

Indigo-Karmin-Probe, s. Reduktionsprobe.

Ingrugnato, ital., s. formaggio ingrugnato.

Inthieer = Rindviehstall. — Goms, Kanton Wallis, Schweiz.

Invêt, franz., = Clou. — Schweiz.

Isigny-Butter = feine Butter erster Klasse am pariser Markte, benannt nach dem Flecken Isigny im Departement Calvados; Butter dieser Art wird hauptsächlich gewonnen in dem Ländchen Bessin des frühern Herzogtums Normandie, jetzt zu den beiden Departements Calvados und de la Manche gehörig. Hauptorte dieses Ländchens außer Isigny sind Bayeux, Saint Lô, Port-en-Bessin.

Is-stock, schwed., = Eisberg, Eismiete.

***Iver** = Euter; schwed. jufver, dän. yver. — Bündner Oberland, Schweiz.

Jadder = Jidder. — Ostfriesland.

Jäger-Käse = seit 1903 nach Angaben von Professor Dr. Th. Henkel in Weihenstephan aus süßer Magermilch mit wenig Vollmilch hergestellte kleine laibförmige Weichkäse, ausgereift im Gewicht von etwa 67 g, bei ungefähr 7 cm Durchmesser und 1,8 cm Höhe; der Name angeblich entwickelt aus: Magerkäse, Jagerkäse, Jägerkäse.

Jakobsen = am Jakobstag (25. Juli) sich mit den Alpgenossen auf die Alp begeben, um dort, behufs Verteilung der auf der Alp gewonnenen Molkerei-

erzeugnisse, die Milch der einzelnen Kühe zu messen. — Oberbayern.

Jalousie, franz., = als Follenschübel gebrauchter Bärlapp (Lycopodium clavatum). — Vogesen.

Jamakka, finn., = zu frischem Verzehr bestimmter, bisweilen mit frischer Vollmilch genoßsner Magermilch-Quarg; vgl. Schmand mit Glumse. — Karelien, Finland.

Järb oder **Jerb,** auch Yärb, der, oder Jirb, das, (verwandt mit Schärpe = Binde?) = stellbarer hölzerner Reif zur Formung der schweizer Rundkäse. Vgl. Schärp. — Schweiz.
Järbhohl = randhohl.
Järb-Schnur = zum Festbinden des Järbs um ihn gelegte Schnur.
Järb-Seite = Höhenseite der schweizer Rundkäse, an welcher der Käsereif bei der Formung und Pressung anliegt.

Jäst ost oder pöst ost, schwed., = geblähter Käse (jäsa = gären, und pösa = aufschwellen). — Schweden.

Jäften = den Käs schaben. Jäftiger Käs = ungeschabter Käs. — Kantone Uri und Unterwalden, Schweiz.

Jätfitle, das, = Ziege oder Kuh, die zu früh geboren hat. — Elsaß.

Jatte, franz., = a) flache Aufrahmschale. — Prévalais, Frankreich.
b) aus vollem Holz gearbeitete Wanne zu Waschung der Butter. — Isigny, Frankreich.

Jauk = Föhn; von slowen. jug = Süden, Südwind. — Kärnten.

Jaurti = aus gekochter Milch durch Fortpflanzung erzeugte saure Dickmilch. — Macedonien. Vgl. Yauert.

Jerb, s. Järb.

Jid = am Deich hinaufführender einspuriger Fahrweg. — Ostfriesland.

Jidde = Landmaß zu 0,4965 ha. — Ostfriesland.

Jidder = Euter. — Ostfriesland.

Jochberger Käs = nach dem tiroler Dorf Jochberg im Bezirk Kitzbüchel benannter, aus gemischter Kuh- und Ziegenmilch bereiteter laibförmiger etwa 22 kg schwerer und bei 40/50 cm Durchmesser 10 cm hoher, auch kleinerer Magerkäs.

Joden-kaas, holl., = Judenkäs, nach Gouda-Art mit koscherm Lab bereiteter Käs.

Jod-Zahl = Gewicht der aus 100 Teilen eines untersuchten Fetts von Jod aufgenommnen Oleïnsäure, nach Hübl, 1886.

Jück = Joch (auch im Sinn von Landmaß). — Tragd-Jück = Joch zum Tragen der Milcheimer. — Ostfriesland.

Junket, engl., = mit Rahm, Zucker und Gewürz genoßsne durch Lab gedickte Milch. — Westl. England.
Junket tablets = Labküchel zu Bereitung von Junket.

Jute oder **Jutte,** mundartl. die Jutten = Molke bei Fettkäsebereitung nach Ausscheidung des Vorbruchs und des Zigers; vgl. Räzel. — Zillertal, Tirol.

Juusto-leipä, finn., = Allmoge ost. — Finland.

K..., s. auch unter **C...** und unter **Ch...**

Kaas, holl., = Käs.
Kaas-bak, holl., = Käsewanne.
Kaas-harp, holl., = Käseharfe.
Kaas-kop, holl., = Käseform als Gerät. — Süd-Holland.
Kaas-nap, holl., = hölzerner Napf, womit bei Bereitung von Goudakäs die Matten verzogen werden.
Kaas-pekel, holl., = bei der Käsesalzung abtropfende Lake. — Nord-Holland.
Kaas-ring, holl., = Käsejärb.
Kaas-vat, holl., = Form zu Goudakäs.
Kaas-vloot, holl., = als Untersatz dienende Schale oder Schüssel für die in der Form unter die Presse gebrachten Edamer Käse.
Kaas-weeker, holl., = Gefäß, worin die (Edamer) Käse gewaschen (geweicht) werden.
Kaas-wip, holl., = Hebelvorrichtung zu dem Zweck, den in ein Tuch gefaßten Wrungel auf einer Lattenbare durch das Gewicht des Käsers von überschüssiger Molke zu befreien.
Kaas-zetter, holl., = der Käseform ähnliche, aus Holz gedrechselte Näpfe, worin die Edamer Käse gesalzen und wiederholt gewendet werden.

Kabitzen = a) Heuseimen von 30/36 Centner Inhalt;
b) mittels Handrechens aus dem Schwad zusammengerollte Häufchen grünen Klees, die mit kreisförmig aus-

einander gezognen Stoppelenden, behufs Trocknung zu Heu, aufgestellt werden; an andern Orten „Puppen“ genannt;

c) Köpfen. — Warthe- und Netzebruch.

Kachel (ahd. chachala) = irdene Schüssel. — Schweiz. Elsass.

Kaçkawal und **Kaczkawal**, s. Kaschkavel.

Kaimak, tatar., = Rahm von gekochter Milch, auch = Butter (verwandt mit hebr. chemah?). — Kaukasus. Kleinasien. Türkei. Macedonien. Bosnien.

Kakao-Butter = gereinigtes Fett der Kakaobohne.

Kakformig allmoge-ost, schwed., = kuchenförmiger Bauernkäs, d. i. gewöhnlich von süßer Milch bereiteter, aus freier Hand geformter, an offnem Feuer gebräunter, frisch oder nach längrer Reifung und Trocknung genossner Käs von meist 25/30 cm Durchmesser und 2/3 cm Dicke. — Finland.

Kalbe, Kalbin = Färse. — Mittel- und Oberdeutschland.

Kalbel = Färse. — Schwaben.

Kälber-Rahm = Kalf-room.

Kalf-dans, schwed., = eine Biestmilch-Speise (wörtlich Kalbstanz). — Finland.

Kalf-room, holl., = Kälberrahm, eine weiße, dicke, in warmem Wasser leicht lösbare Flüssigkeit, angeblich von folgender Zusammensetzung:

Wasser	15 v. H.
Fett	45 „ „
Eiweißart. Stoffe	5 „ „
Zucker	35 „ „

hergestellt von der „Dutch Cream Co.“ zu Delft, Niederland (1900), zu dem Zweck, der entrahmten zu Viehfutter bestimmten Milch als Fettersatz beigemischt zu werden. Vgl. Galabukil.

Kalk-Kasein = in Kalkwasser gelöster, durch Phosphorsäure wieder daraus niedergeschlagner Käsestoff; von der Gesellschaft für diätetische Produkte in Zürich hergestellt, vor 1899.

Kalk-Kruste = Salznarben. — Schweiz.

Kall-tung, schwed., s. tung.

Kaltio, schwed., = Kaltwasserbad für aufzubewahrende Milch. — Finland.

Kalt-Milch = behufs Frischerhaltung bis auf wenige Grad über dem Gefrierpunkt abgekühlte Milch; vgl. Eismilch.

Kaltwasser-Verfahren = Aufrahmung, wobei die benutzten Ton- oder Metallgefäße in kaltes Wasser eingehängt oder eingesetzt werden; vgl. Milchschwemme.

Kalw = Kalb. — Ostfriesland.

Kalwle = Saugkalb. Kalwere = kalben. Kälwele = Färse. — Elsass.

Kam-Bing (oder -**Päng**) = hölzerner Halsring zum Anbinden des Rindviehs oder der Ziegen. Kambing-Knebel (gespr. -Knöbel) = Querholz, mittels dessen der Ring am Kamm (Genick) der Tiere geschlossen wird. — Elsass.

Kamdoga = die Weiße Kuh des Überflusses (Ind. Mythologie).

Kamm = a) um den Hals des Rindviehs gelegter Anbindering;

b) um den Hals gelegte aus sich kreuzenden Stäben gebildete Sperrvorrichtung, brüchiges Kleinvieh zurückzuhalten. — Schweiz.

c) = Heukamm.

Kamp = mit Erdwall umgebnes, abwechselnd als Weide und als Acker dienendes Land. — Ostfriesland.

Kampet = am Kamm weiß gezeichnet, von den steirischen Bergschecken. — Steiermark und Ober-Österreich.

Kampi-kirnu, finn., = Rollbutterfass.

Kanker, holl., = missfarbige Flecken und Adern auf oder unmittelbar unter der Rinde von Goudakäs; wörtlich = Krebs.

Kanter-, **Kanten-** oder **Gele-kaas**, holl., = in den Provinzen Friesland und Groningen früher umfänglich bereiteter magrer, mit Anatto gelbgefärbter, dem Chester ähnlicher cylindrischer Hartkäs, mit einem Verhältnis des Durchmessers zur Höhe = 3 : 2. Die erstern Bezeichnungen sind wol von der gradwandigen, scharfkantigen Form, die letztre ist von der Färbung hergeleitet.

Kapitzen = Kabitzen.

Kaprinin = eins der Fette, die das Butterfett bilden; nach Chevreul, 1823; von lat. capra = Ziege.

Kapronin = eins der Fette, die das Butterfett bilden; nach Chevreul, 1823.

Kaprylin = eins der Fette, die das Butterfett bilden; nach Lerch, 1844.

Karagrut = bei Herstellung von Keschk verbleibender, dunkel gefärbter und sehr sauer und salzig schmeckender Rückstand.

Karamel, s. Laktokaramel.
Karn, holl., oder Karne, die, fries., = Butterfass; vgl. Kirne.
Karn-Kloet = Scheibe am Karnpuls. — Ostfriesland.
Karn-Melk = Buttermilch. — Ostfriesland. Oldenburg.
Karnmelks-Brei = Grütze in Buttermilch gekocht, regelmäßige ländliche Abendkost. — Ostfriesland.
Karnmelk-Gorte = Buttermilch-Grütze, d. i. ein Gericht aus Buchweizengrütze, Reis oder Brot in Buttermilch gekocht, oder in Wasser gekocht und mit Buttermilch angerührt. — Umgegend von Bremen.
Karn-molen, holl., = Buttermühle b.
Karn-Mühle = karnmolen. — Ostfriesland.
Karn-pols, holl., = Buttersterl.
Karn-Puls = karnpols. — Ostfriesland.
Karn-Winde = Ostfriesisches Stoßbutterfass mit Schwengelbetrieb; vgl. Butterwinde.
Karnen = buttern. — Ostfriesland.
Kärn-färsk, schwed., = frisch gebuttert. — Finland.
Kartoffel-Käse = aus Quarg und Reibsel von gekochten geschälten Kartoffeln im Verhältnis von 1 : 0,3 bis 2, mit Zusatz von Butter, Kümmel, Muskatblüte usw. bereiteter Käs. — Thüringen. Sachsen.
Kas = Käs, Käse. — Schweiz. Elsaß. Österreichische Alpenländer.
Kaser = Sennhütte; von lat. casa = Hütte; vgl. Almkaser. — Ötztal, Tirol. Ober-Bayern.
Käs-..., s. auch unter Chäs-...
*Käs-Achter = Käsebesorger. — Kanton Schwyz, Schweiz.
Käse-Aufzug = a) Flaschenzug, die frische Käsemasse aus dem Kessel zu heben und auf dem Preßstisch niederzulassen. — Schweiz.
b) Fahrstuhl zu Verbindung von Käsekeller und Käsespeicher. — Schweiz.
Käse-Bank = bankartiges nach einer schmalen Seite zu geneigtes hölzernes Gestell, das mit einer 10/12 cm hohen, an der niedrigen Seite zu einer Ausmündung zusammengezogenen Leiste umgeben und dessen so geschaffener Behälter in zwei oder mehr gleichfalls 10/12 cm hohe und ebenso breite Längsrinnen eingeteilt ist. Man bedient sich des Geräts zur Bereitung von Stücken-Quarg oder Berliner Kuhkäsen, indem man die sauern Matten in die Rinnen füllt, darin die Molke austreten und ablaufen lässt und den dicht gewordenen Quarg querüber in entsprechende Stücke zerschneidet. — Mark Brandenburg.
Käs-Bänke oder Käs-Stellen, auch -Stellmen = Gestelle zur Lagerung der Käse. — Allgäu. Schweiz.
*Käs-Blahe = Käsetuch, d. i. Tuch, den Käse während der Pressung darin einzuhüllen. — Schweiz.
Käs-Bogen, der, Käs-Bögli, das, = Stahlbogen, um welchen der Rand des Käsetuchs gewickelt wird, mithilfe dessen der zu einem schweizer Rundkäse bestimmte Bruch auf einmal aus dem Käsekessel gehoben wird. — Schweiz.
Käs-Bohrer = Hohlbohrer zum Käseprüfen.
Käs-Brater, s. Chäs-Brater.
Käs-Brecher oder Käs-Waibel (von Waibel = Amtsdiener, ähnlich wie Stiefelknecht, oder von waibeln = rundum geschäftig sein —?) = quirlartiges Gerät, mit welchem bei Rundkäserei die Matten, nachdem sie mit dem Käsesäbel zerschnitten worden sind, zuerst langsam zerkleinert (gebrochen), dann behufs feinerer Zerkrümelung bei erhöhter Temperatur andauernd im Kreise gerührt (ausgerührt) werden. — Schweiz. Allgäu.
Käs-Brett = a) rundes Brett, welches dem schweizerischen Rundkäse, so lange er noch weich und der Gefahr des Zerbrechens ausgesetzt ist, als Unterlage dient, um ihn nach den Käsbänken zu bringen und dort Ortsveränderungen mit ihm vorzunehmen. — Schweiz. Allgäu.
b) einzelnes der Länge nach mit Leisten benageltes, nach einer schmalen Seite zu geneigtes Brett, oder Gestell mit solchen Brettern, zum Aufstellen und Abtropfenlassen der mit Bruch befüllten Trotten. Gleichbedeutend ist Hurt (= Hürde). — Elsaß.
Käse-Bruch = gebrochne, zerteilte Matten; auch = Brungel.

Bruchkörner = kleinere, und Bruch-Stücke = größere von der Bruchmasse einer Käsung losgelöste Bruchteile. Bruch-Kuchen = die gesammte behufs weiterer Behandlung vereinigte Bruchmasse. — Allgäu.

Käs-Bub (Kas-Pyu) = Dienstjunge (auch Sohn des Melkers), welcher den Verkehr zwischen Berg und Tal zu vermitteln, insbesondere die frischen Münsterkäse in den einem Esel in Weitsäcken aufgeladenen Sauertrotten von der Melkerhütte nach der Talbehausung zu bringen hat, damit sie dort die auf den Melkerhütten nicht vorgesehene weitere Behandlung erfahren. — Münsterland, Elsaß.

Käs-Bürste = Bürste, den Käse zu reinigen oder mit Salz einzureiben. — Schweiz. Allgäu.

Käs-Deckel, s. Käsworb und Käsdeckel.

Käse-Drechsel-Maschine = Drehbank zu Beseitigung von Unebenheiten bei Edamer Käsen.

Käse-Gärprobe, s. Gärprobe.

Käse-Gift = ein in gereistem Käse vorkommendes eigentümliches zu den Fäulnisgiften gehörendes heftig wirkendes Gift, von Vaughan (1885) Tyrotoxikon genannt.

Käs-Grebt (richtiger wol Gräbt) = einfachres Begräbnis mit dabei angebotner minder üppiger, nur aus Wein, Brot und Käs bestehender Erfrischung. — Kanton Bern, Schweiz.

*Käs-Gumm = Käsespeicher. — Berner Oberland, Schweiz.

Käse-Gummi = aus ungereifter Käsemasse hergestellter Klebstoff; vgl. Käseleim.

Käse-Harfe = mehrklingiges Gerät zu Zerschneidung der Matten.

Käs-Harken = Käsereif. — Kärnten, Gebiet der Karnischen Alpen.

Käse-Haus = aus Latten mit etwa fingerbreiten Zwischenräumen gezimmertes mit eigenem Dache versehenes, meist am Giebel des Wohnhauses aufgehängtes kleines Häuschen, in welchem die frischen handgeformten Sauermilchkäse, bevor man sie reifen läßt, auf Stroh getrocknet werden. — Niederschlesien. Oberlausitz.

Käs-Herr = Käsehändler. — Schweiz.

Käs-Hobel = eigenartiger Hobel, die Ränder des schweizer Rundkäses glatt, oder das Innere von Hartkäsen für den Genuß in Späne zu hobeln. — Schweiz.

Käs-Hütte = Molkereigebäude (Alp- oder Talsennerei). — Schweiz.

Käse-Jacht = kleinres Segelschiff, das früher häufig dazu diente, Käse von Holstein nach Rostock zu bringen. — Rostock, Mecklenburg.

Käs-Jagd = Ausfahrt der Käsehändler, um Abschlüsse auf Käselifrung zu machen. — Schweiz.

Käs-Jerb, s. Järb.

Kas-kar = Käseform als Gerät; vgl. Kaschgar und Ankenkahr. — Ober-Bayern.

Käse-Kelle, die, = Käseschuse, Milchschuse.

Käse-Kopf, der, = hölzerne Käseform zur Bereitung von Holsteinischem Käs. — Holstein.

Käse-Kumme = Käsewanne. Kumme = waldeck. Kump, holl. Kom; verwandt mit griech. κύμβη und κύμβος. — Schleswig-Holstein.

Käs-Lad = a) Preßtisch, s. Käsworb; b) Lagertisch für Käse. Käs auf die Lade! = Käs auf den Tisch! Aufruf, man solle im Verbrauch von Käs minder zurückhaltend sein. — Kanton Bern, Schweiz.

Käs-Lager, s. Käsworb.

Käs-Laib, der, = einzelner Rundkäse. — Schweiz. Allgäu.

Käslat = dem Kälbermagen entnommener geräucherter, zur Schafkäsebereitung benützter Inhalt. — Kärnten, Gailtaler Alpen.

Kasleb = Lab. — Schweiz.

Käse-Leim = Klebmittel aus einer Mischung von Quarg mit ungelöschtem Kalk; vgl. Käsegummi.

*Käs-Leiter = leiterähnliches Untergestell für Käse. — Schweiz.

Kas-Lup, s. Lup.

Kas-Machet, das, = aus gegornem Quarg von abgerahmter und von Buttermilch im Sommer, meist auf der Alm, für den Winter hergestellter (gemachter), aus freier Hand in faustgroße Köpfe geformter, brauner, trockener Reibkäs; mit Wasser, Milch

und Mehl wird daraus eine Suppe, Kas-Suppe, bereitet. — Kärnten.

*Käs-Maßer = Käsekeller. — Kanton St. Gallen, Schweiz.

Käse-Messer, das, = schneidendes Werkzeug zur erstmaligen Zerkleinerung der Matten.

*Käs-Mettel = an den Rändern frischer Rundkäse herausgepreßte Wülste; vgl. Blattenreiter. — Schweiz.

Käs-Milch, Käse-Milch = a) vollgehaltige, nach Fettkäsebereitung rückständige Molke. Allgäu. Schweiz.
b) gekäste Milch. — Kurland.

Käs-Model (von lat. modulus) = hölzernes an den äußeren Wandungen mit kleinen Löchern versehenes Formgefäß zur Backsteinkäserei mit 4/5 Abteilungen zu je einem Käseziegel. — Allgäu.

Käse-Mühle (richtiger Quarg- oder Wrungelmühle) = mühlenartige Vorrichtung zu Zerteilung von Quarg oder Wrungel.

Käse-Nagel = Käse-Bohrling, d. i. mit dem Käsebohrer zu Prüfung entnommener Käsepfropfen. — Allgäu.

Käs-Örkle (von lat. orcula) = ein kleiner Kübel mit zwei Handhaben. — (In Baden Örgele = kleiner Wasserkübel.) — Elsaß.

Käse-Oxyd, s. Leucin.

Kas-Pyu (Pyu = Bub) = Gehilfe des Melkers. — Elsaß; vgl. Käsbub.

Käs-Reif, der, = Järb; vgl. Käsworb und Ladjärb. — Schweiz.

Käsereif-Zug = kleines eisernes Schloß mit Walzen-Kurbel, vermittelst dessen die Jerbschnur aufgewunden, also der Käsereif enger oder weiter gestellt werden kann; Ersatz des früheren Spannbügels. — Schweiz.

Käse-Reife, die, = hauptsächlich aus einem Alkali bestehendes Mittel verschiedenartiger Zusammensetzung, das, dem noch ungeformten Käseteig zugesetzt, die Käsereifung beschleunigen soll.

*Käs-Riemen = in Streifen abgeschnittne Käsmettel. — Schweiz.

Käse-Säbel = hölzernes, säbelförmiges Gerät zum Zerschneiden der Matten. — Allgäu.

Käse-Satte = schüsselförmiges Gefäß zu Aufnahme des dem Käsekopf entnommnen Käses. — Holstein.

Käs-Schaber, s. Schaber. Käs-Schabet = Käseschabsel (beim Putzen der Käse abgeschabte Teile der Rinde). — Schweiz.

Käs-Schapp = Schrank zu Aufbewahrung von Käsen. — Ostfriesland.

Käse-Schufe = Milchschufe.

Käse-Schüssel = Käsesatte. — Schleswig-Holstein.

Käs-Spähne = kürzre Käsriemen. — Schweiz. Elsaß.

Käse-Stecher = Käsebohrer.

Käs-Stellen, s. Käsbänke.

Kas-Suppen, die, s. Kasmachet.

Käse-Teig = a) Wrungel;
b) bisweilen zu Bezeichnung des Käse-Innern, der Käsekrume, gegensätzlich zur Käserinde, gebraucht.

*Käs-Till = Käslad.

Käse-Tuch = aus Hanfgarn oder anderm Gespinnst lose gewebtes bei Hartkäserei angewandtes Tuch, um den Wrungel während der Pressung zusammenzuhalten, bei der Schweizerkäserei auch um ihn damit aus dem Kessel zu heben.

Käse-Vogel = Vorrichtung, frischen Rundkäs liegend von der Alp zu Tal zu befördern. — Schweiz.

Käs-Wage nach Dr. Frz. Jos. Herz = Vorrichtung, um mittels einer Salzlösung und in diese gelegter Käsestückchen die Dichte der Käsemasse zu bestimmen und daraus deren Fettgehalt herzuleiten; 1906.

Käs-Waibel, s. Käsbrecher.

Käse-Wanne = hölzernes Gefäß ohne oder mit Metallauskleidung im Innern, zum Laben, Brechen, Ausrühren der Milch bei Käsebereitung.

Käs-Wasser = nach Magerkäsebereitung oder nach Vorbruchgewinnung rückständige Molke. — Schweiz. Allgäu. Elsaß. Kärnten.

Käs-Worb = Käsereif zur Formung des Rundkäses. Dazu gehören zwei hölzerne je mit Kreuz verstärkte Deckel, Käs-Deckel oder Käs-Lager, welche Unterlage und Deckel der durch den Käsereif gebildeten, der Weite nach verstellbaren Form bilden. Zwischen diesen Deckeln und Lagern wird der Käs auf einem Tische, der Käs-Lad, unter die Presse gebracht;

vgl. Käs-Zerb und Lab-Zerb. — Schweiz. Allgäu.
Käs-Zargen = Käfereif. — Steiermark.

Kaschauer Käse, s. Groß-Kaschauer Käse.

Kaschger = kübelartiges Gefäß von 15 bis 25 cm Höhe und 12/20 cm Durchmesser mit durchlochter Wandung und durchlochtem Boden zu Formung des Graukäses; vgl. Kaskar und Käsger. — Tirol.

Kaschkavel, Kaschkaval oder Katschkawal (kaçkaval) = a) scheibenförmiger, bei 28/32 cm Durchmesser ungef. 4 cm dicker, 2,5/3 kg schwerer, im Geschmack dem Liptauer ähnlicher Schafkäs Bulgariens.
b) ähnlicher Schafkäs Siebenbürgens, scheibenförmig von 14/22 cm Durchmesser, etwa 5 cm Höhe und 2/3 kg Gewicht.
c) Schafkäs der Dobrudscha, cylindrisch, 15 cm lang, 4/8 cm dick und ungef. 2 kg schwer.
(Wortbildung verwandt mit cacio cavallo?) — Vgl. provolono und Katzkawal.

Kase = käsen. — Elsaß.

Kaseaje, nach Duclaux (1880/87) = von luftlebigen Spaltpilzen abgesonderter Stoff, welcher von jenen labartig zur Ausscheidung gebrachten Käsestoff wieder auflöst; dieser aufgelöste Käsestoff wird, wie aller löslicher Käsestoff überhaupt, von Duclaux Caséone genannt.

Kaseïn = Käsestoff als Bestandteil der Milch, von lat. caseus = Käs; zuerst von Mulder (1839) in seine Bestandteile zerlegt.
Meta-Kasein = durch Einwirkung eines aus der Bauchspeicheldrüse gewonnenen Auszugs auf Milch veränderter, bei Siedehitze gerinnender Käsestoff, ähnlich dem durch Essigsäure in der Kälte geronnenen, aber verschieden von demjenigen, welcher aus Milch ausgefällt wird, die ohne jeden Zusatz bis zum Siedepunkt erhitzt wurde; Meta-Kasein-Reaktion = Gerinnung einer Milch, die, nachdem sie 7/17 Min. lang bei 37° C der Einwirkung eines Auszugs aus der Bauchspeicheldrüse ausgesetzt gewesen, bis zum Siedepunkt erhitzt wird. — Nach Will. Roberts, Arzt in Manchester (1881).
Para-Kasein = das den Grundstoff des Süßmilchkäses bildende, durch Lab von dem Käsestoff der Milch abgespaltne Gerinnsel, dessen Eigenart zuerst von Hammarsten (1874) erkannt wurde; benannt von Röse und Schulze (1885).
Kaseïn-Kuchen = nach W. Rehnström in Schweden aus getrocknetem Quarg mit Hafermehl, Kleie, Ölkuchenpulver und dgl. 1891 hergestellte Futterkuchen.
Kaseïn- (Milch-) Pepton = nach einem Verfahren von Weyl unter Benutzung des D.R.P. 29714, Kl. 53, vom 2. März 1884, und des D.R.P. 35724, Kl. 53, vom 6. Oktober 1885, von E. Merck in Darmstadt hergestelltes pulverförmiges Nährmittel.
Kaseïn-Probe = nach Schaffer (1887) Vorrichtung und Verfahren, Milch auf ihr Verhalten gegen Lab zu prüfen, ähnlich wie v. Klenze (1877) nach älterem Vorgange Schatzmanns vorgeschlagen hat.

Kaseinogen = Käsestoff in der Form, wie er in der Milch vorhanden ist, gegensätzlich zu dem durch Gerinnung ausgeschiednen; nach Ringer (1891).

Kaseo-Albumin, s. Kaseo-Protalbstoffe.
Kaseo-gen = aus gelabter Milch bei Erhitzung auf 70/80°, Hemi-Kasein-Albumose = bei Erhitzung auf 95/100° ausgefällte Eiweißstoffe; nach M. Arthus und C. Pagès, 1890.
Kaseo-Protalbstoffe = vermeintliche Stoffe, die im Gemenge mit Kaseo-Albumin den Käsestoff bilden; nach Danilewski und Radenhausen, 1873.

Kaseol = eine von Erlander hergestellte Flüssigkeit von syrupartiger Dicke, welche die Fähigkeit besitzen soll, der zu Käsebereitung bestimmten Milch die durch Erhitzung ihr verloren gegangnen Eigenschaften wieder zu verleihn; vermutlich aus Galaktase oder einem Ersatzmittel dafür bestehend (1900).

Kaseon = a) peptonartig veränderter Käsestoff; nach Duclaux (1887).
b) (Plasmon) aus süßer Magermilch durch Eisessig bei 80/85° C ausgeschiedner, mit Alkali-Bikarbonaten lös-

lich gemachter Käsestoff, nach Döllner, D.R.P. 100977, Kl. 53, vom 13. Januar 1898; übertragen auf Siebolds Nahrungsmittelgesellschaft, daher auch Siebolds Milcheiweiß genannt; enthält etwa 70/75 v. H. Eiweißstoffe, 0,7 v. H. Fett, 5/7 v. H. Asche.

Kaseose = durch gespannten Wasserdampf oder durch Trypsinverdauung löslich gemachter und durch Alkohol gefällter Käsestoff, D.R.P. 97623, v. 16. Oktober 1897, als Ersatz gedacht für die albumose- oder peptonhaltigen Stoffe, die dem unter 96543 vom 24. April 1897 patentirten käsestoffhaltigen Nährmittel zugesetzt werden sollen. Patent der Chemischen Fabrik auf Aktien, vormals E. Schering, Berlin.

Käserei-Süßrahmbutter = Butter aus reinem Rahm, gegensätzlich zu Sennbutter, Allgäu, oder zu Vorbruchbutter, Schweiz.

***Käsger** = Käseform; vgl. Kaschger. — Kanton Appenzell, Schweiz.

Kasete, die, = Käsung. — Schweiz.

Kasfar, s. unter Käs.

Kaster, dän., = Kuh, die fehlgeboren hat.

Kaszu-Käs = wurstartig in Tannenrinde verpackter, oft mit Kümmel versetzter Schafkäs. — Ungarn.

Katalase, s. Milch-Katalase.

Katalase-Zahl = Zahl der Kubikcentimeter Sauerstoffgas, die aus 10 kbcm mit 5 kbcm einer 1 v. H. Lösung von Wasserstoffsuperoxyd versetzter Milch bei 22/35° C in 24 Stunden entwickelt werden; nach A. Lam (1906).

Katuik = aus gekochter Milch hergestellter Quarg der Baschkiren.

Katych, tatar., = Mazun.

Katzkawal = aus Schaf- und Ziegenmilch bereiteter, scharfgepresster plattrunder Hartkäs von 4/5 kg Gewicht und 4/5 cm Dicke; vgl. Kaschkavel. — Macedonien.

Kefyr = durch eine eigentümliche Hefe, die „Kefyrkörner", in saure und weinige Gärung versetzte und damit aufbrausend gemachte Kuhmilch; im Kaukasus heimisch, seit 1884 in Deutschland bekannt.

Aulenkefyr = erster, als Gärungserreger benutzter Milchaufguss auf Kefyrkörner.

Kefyrogen-Tabletten = vom Apotheker Rosenberger, Ostseebad Misdroy 13, erfundne Küchel zu Erzeugung von Kefyr; D.R.P., A.W.Z., 75131, vom 20. December 1904.

Keg, engl., = Cask. — Nord-Amerika.

Keimfreie Milch = durch Hitze abgetötete Milch, meist in dem Sinn, dass es bei deren Herstellung nur auf Beseitigung etwa vorhandner Ansteckungswesen, nicht auf unbedingte Haltbarkeit ankomme.

Kellogg-Verfahren der Aufrahmung, bezweckt schnelle Abkühlung und schnelle Ausrahmung der Milch durch unmittelbare Berührung mit Eis; reine Eisstücke werden am Boden einer Wanne durch ein Gitter festgehalten, die frische Milch wird, noch warm, darauf gegossen und nach wenigen Stunden abgerahmt. Das Verfahren wurde i. J. 1885 erfunden und ist nach seinem Erfinder H. W. Kellogg in Ripon, Wisconsin, benannt.

Keps = Gebse. — Elsass.

Kermache = Cremache.

Kern (das Innere, Wertvollere der Milch?) = Nachmilch, auch Rahm; vgl. Dreigroschenrahm. — Franken und Oberpfalz, Bayern.

Kernen = eine feste Beschaffenheit annehmen, beim Bruch im Käsekessel. — Allgäu.

Kesärelli, finn., = Speise aus saurer Milch, der unmittelbar vor dem Genuss Buchweizen- oder Hafermehl beigemischt wird.

Keschk = aus eingedickter stark saurer Buttermilch geformte Stangen oder Kugeln, die als Zusatz zu Suppen verwendet werden. — Syrien. Afghanistan. Turkestan.

Kese, Kesse, der, = großer Kessel. Kess-Milch, von Kessel-Milch = frischer mit sauber geschältem Birkenbesen aufgepeitschter (geschlagner) und mit frischer Milch versetzter Ziger, welcher mit „gebrätelten Grumbiren" (Bratkartoffeln) allgemeines Nahrungsmittel der Melker auf den Alpen ist. — Elsass.

Kessel-Wirbel, der, = hölzerne senkrechte Welle mit Seitenarm, welcher den runden mittels seines eisernen Bügels aufgehängten „Käskessel" trägt und dazu dient, den Kessel über die Feuerstelle

und von dieser hinweg zu bringen; vgl. Turner. — Allgäu.

Kessi, das, = Kessel. — Schweiz.

Kessi-Milch = Kesselmilch, d. i. zwecks Käsebereitung im Käsekessel vorbereitete Milch. — Schweiz.

Kessi-Webe = Turner. — Schweiz.

Keßler = a) derjenige Teilhaber einer gemeinschaftlich für Käsereibetrieb benutzten Alp, welcher dem die Milch kaufenden Käsereiunternehmer die meiste Milch liefert, den Kessel füllt. — Zillertal, Tirol.

b) derjenige Alpbedienstete, welchem auch das Kochgeschäft obliegt. — Allgäu.

Ketze = zickeln; vgl. kitzeln. — Elsaß.

Keulscher pot, holl., = zu Aufbewahrung von Rahm, Butter oder dgl. dienlicher Topf der im Rheinland hergestellten grauen blau bemalten hart gebrannten Töpferware; wörtlich = kölnischer Topf. — Niederland.

Kienzle = mit der Hand geformte kleine Kümmelkäse aus saurer Milch. — Allgäu.

Kilbi = Schwingfest. — Schweiz.

Kilcher-Recht = Alpnutzungsrecht. — Schweiz.

Kine, engl., (veraltet) = Mehrheit von cow.

Kinnetje, holl., = Achteltonne Butter; s. Vierendeel.

Kio oder kyo (roman.?) = Lab. — Kantone Waadt und Freiburg, Schweiz.

Kipkoorts, holl., = Kalbefieber.

Kirne, die, = Stoßbutterfaß; angels. cernan, engl. churn, niederl. karn, kern, isl. kirna, schwed. kärna, dän. kjerne; verwandt mit Quirl und mittelhochd. quirn, kurn, kürne = Mühle, vielleicht auch mit κιρνᾶν = durcheinanderrühren, κεραννύναι = mischen, mit κάρυον = ein mittels Seil in Umdrehung versetzter Kloben, τορύνη = Rührkelle, und trua = Rührlöffel.

Kit, engl., = meist weniger, als 60 Pfd. engl., fassender Butterkübel mit größerm Boden- und kleinerm Deckel-Durchmesser. — Nord-Amerika.

Kitz, das, = Zicklein. Kitzeln = zickeln. — Kärnten.

Kive, engl., = hölzerne Aufrahmbütte. — Bedfordshire, England.

Kjärne-Ris, dän., = s. Ris.

Kjärsgaard-Käs = jütischer, aus süßer Magermilch mit wenig Buttermilch bereiteter Hartkäs; benannt nach seiner Ursprungsstätte.

Klaaf oder Klave, holl., = hölzerner Bügel, der den Kühen um den Hals gelegt wird, um sie im Stall an ihren Stand zu ketten. — Nord- und Süd-Holland.

Klägt, dän., = schliefig; als Butterfehler.

Klaue, 1 = $^1/_8$ Kuhrecht.

Klave, holl., s. Klaaf.

Klee-Kraut = Zigerklee. — Schweiz.

Klein-Magd, s. Großmagd.

Kleinzen oder klienen, holl., = den Bruch zerkleinern.

Kleintjes, holl., s. Edamer Käse.

Klempe = minderwertige Kuh. Poln. klepa, westpr.-poln. klampa, altpreuß. klent. — Westpreußen. Schlesien.

Klenoczer Käs = mit den bloßen Händen in Laibe geformter 2,0/2,5 kg schwerer Schafkäs der ungarisch-siebenbürgischen Karpaten, benannt nach dem Dorfe Klenocz im ungarischen Komitate Bereg.

Klense = Seihe, Sieb; holl. klens. — Ostfriesland.

Klingel-Bolle = scherzhaft gebrauchter Beiname des Unternehmers Karl Bolle, der die von ihm gegründete i. J. 1881 unter dem Namen „Provinzial-Meierei“ eröffnete Milchversorgungsanstalt Berlins länger als zwei Jahrzehnte leitete und in Berlin zuerst Milch und Molkereierzeugnisse von eigens für den Zweck gebauten Wagen aus verkaufen und die Ankunft der Wagen auf den Straßen durch Glockenzeichen anzeigen ließ.

Klingender Käs = Geluid in de Kaas. — Niederrhein.

Klitsch-Käse = handgeformte Sauermilchkäse, gegensätzlich zu „Korbkäsen“, die man durch Abseihung des Quargs in blechernen siebartig durchlochten Formen („Körben“) gewinnt. — Gegend um Magdeburg.

Kloben = Fuß, s. Gras b. — Kanton Schwyz, Schweiz.

Kloben-Alp = Genossenschaftsalp. — March, Kanton Schwyz, Schweiz.

Kloben-Gewicht = Zugewicht (unentgeltliche Zugabe) beim Käseverkauf. Kloben bezeichnet u. a. das gabelförmig gespaltene Stück der Wage, worin unten der Wagebalken hängt und oben die Zunge spielt, Klobengewicht also wol

soviel wie ausschlaggebendes Gewicht. vgl. Globen. — Allgäu.

Klokjes, holl., = Glöckchen oder Glöckel.

Klot = Hoden. — Ostfriesland.

Klotz-Milch = (verwandt mit engl. clotter = gerinnen, klümprig werden?) = abgerahmte saure geronnene Milch. — Schriftsteller des 17. Jahrhunderts.

Kluit boter, holl., = Butter in ungeformten Klumpen.

Klupfel oder Chlupfel = in ein Netz oder Tuch gefasste auf dem Kopf zu tragende Bürde Gras, Heu oder Streu, kleiner als Tuchete und größer als Bulgge. — Schweiz.

Klürp, die, verächtlich = Tränkel mit unangenehmem Ton. — Elsaß.

Kna-ost, s. Pultost.

Knap-Ost, dän., = Knopf-Käse, dänische nach Art der Appetitkäse aus Buttermilch bereitete ungefärbte, mit Kümmel, Pfeffer oder allerlei anderem Gewürz, Rum oder Kognak versetzte Käse in Form kleiner abgestumpfter Kegel.

Knapp-Käse = mit Salz und Kümmel vermischter in etwa 8 cm hohe und 5,3 cm dicke Kegel geformter Quarg; anscheinend den vorigen verwandt. — Kurland. Livland.

Knebeln = knödeln. — Allgäu.

Knick = mit Gesträuch heckenartig bepflanzte Umwallung der Feldstücke. — Schleswig-Holstein.

Knielar, Kniebis, Knöbis, Knieblar = krankhaftes Gebaren der Kälber. — Bayern.

Knijper, holl., = fehlerhafter Goudakäs mit Rissen oder Hohlräumen in der Rinde, die trocken oder auch mit übelriechender Feuchtigkeit angefüllt sein können; wörtlich = Kneifer. Blinde Knijper = derartig fehlerhafte Käse bei geschlossner Innenmasse.

Knödeln oder knödlen = mit eingebognem Daumen melken. — St. Gallen, Schweiz. Allgäu. Vgl. fausten.

Knolle-melk, holl., = Milch mit Kohlrübengeschmack (wörtlich = Rübenmilch).

Ko-bent, schwed., = kuhhessig, die Hinterfüße unten auswärts gestellt.

Koch-Käse = gesalzener, mit oder ohne Zusatz von Butter oder Gewürz über Feuer geschmolzener, in Töpfe oder Schüsseln zum Erstarren gegossener Dotterquarg; auch Topfkäs genannt.

Koeje-kaas, holl., s. Leydener Kümmelkäse.

Koel-bak, holl., = Behälter für kaltes Wasser oder Eis, bei dem frühern Holländischen oder dem spätern Kaltwasser- oder Eisverfahren der Aufrahmung die Milch hineinzustellen.

Kogeln, Heu kogeln = nicht völlig trocknes Heu in Schuppen zu Braunheu aufstapeln. — Salzburg, Österreich.

Kokkeli, finn., = mit Wasser ausgewaschner, für den Winter aufbewahrter Magermilchquarg. — Östl. Finland.

Kokken, s. Bakterien.

Kokko-voj, finn., = Jamakka mit Butter gemischt. — Karelien, Finland.

Kokoline, s. Kokosnußbutter. — Belgien.

Kokosnuß-Butter = gereinigtes Fett der Kokosnüsse (Kopra), zuerst (1888) vom Chemiker Dr. Schlinck zu Ludwigshafen a. Rh., dann von Fr. Kollmar in Besigheim a. N. hergestellt, später von Math. Müller in Mannheim, Schlinck & Co. in Mannheim u. a. fabrikmäßig zubereitet und unter den Namen Palmin, Albin, Kokoline, Vegetaline u. a. in den Handel gebracht.

Köl-Bakke = Koelbak. — Ostfriesland.

Kold-tung, dän., = s. tung.

Kolk = durch Entnahme von Bestandteilen des Erdreichs im Gefilde entstandnes Loch. — Ostfriesland.

Kolostrum, s. Colostrum.

Kom, holl., s. Melkkom.

Ko-måls-smör, schwed., = der Priesterschaft geleistete, jetzt in Geld verwandelte Butterabgabe (smör-skatt). — Finland.

Komijne-kaas, holl., = Leidscher kaas, Kümmelkäs.

Kommissie kaas, holl., s. Edamer Käse.

Kondensirte Milch = Eingedickte Milch.

Kontrol-Forening, dän., = Verein zu dem Zweck, in den Herden seiner Mitglieder die Milchleistungen der einzelnen Kühe nach Menge und Gehalt und im Verhältnis zum verzehrten Futter ermitteln zu lassen, also = Kuhprüfverein oder Probemelkverein. Der erste derartige Verein wurde 1895 gegründet. Sache und Name wurden in Deutschland nachgeahmt.

Kontrol-Assistent = von einem solchen Verein angestellter Beamter, der die Leistungen zu ermitteln hat.

Kontroll-Verein = Kontrolforening.

Kontroll-mjölk, schwed., = von ausgewählten und besonders gefütterten Kühen unter Aufsicht eines Ausschusses gewonnene, in Stockholm verkaufte Vorzugsmilch.

Koog = eingedeichtes Marschland an der Westküste Schleswig-Holsteins; vgl. Polder.

Kop, holl., = a) Butterform.
b) Form zu Edamer Käs.

Kopf-Reef = ringförmiges Polster als Unterlage für auf dem Kopf zu tragende Lasten. — Allgäu.

Köpernick = Mutterä. — Glatzer Schneegebirge, Schlesien.

Kopp-ärrig, schwed., = pockennarbig; bei Käse, dessen Rinde kleine Vertiefungen aufweist.

Koppel = umzäunte Weide. — Nord- und Ost-Deutschland.
Koppel-Wirtschaft = angesäte Weide in regelmäßigem Wechsel mit dem Anbau andrer Feldfrüchte. — Holstein. Mecklenburg.

Koppeln = (Vieh) anschließen, z. B. an seinen Stand im Stall, oder ein Tier an das andre auf der Weide, damit es die ihm gesetzten Schranken einhalte. — Ostfriesland.

Koppen, holl., boter koppen = Butter in eine hölzerne Form (kop oder kopvat) eindrücken; gekopte boter = so geformte Stückenbutter.

Koppen-Käse = nach der Schneekoppe benannte verschieden geformte Sauermilchkäse des Riesengebirgs.

Koppich = beim Koppen oder Spitzen in Vormahlung begriffnen Getreides sich ergebender minderwertiger Futter-Abfall. — Kärnten.

Köpse = in der Heuernte aus dem noch nicht völlig dürren Heu zu Schutz gegen Regen vorläufig gesetzte kleine möglichst zugespitzte Haufen. — Mittel-Deutschland.

Korb-Käse, s. Klitschkäse.

Kör-Meister = Butter- und Käseschätzer. — Ostfriesland.

Korte kaas, holl., = Käs, dessen Teig, zwischen den Fingern gerieben, nicht bindig, sondern mehr oder weniger lose ist. Den geringsten, nur bei Fettkäsen vorkommenden Grad dieses Fehlers bezeichnet man mit vetkort, andre Formen mit broos-, droog-, taaikort, oder auch mit kruimelig.

Kotkella, finn., = mit süßer Milch gemischte Filmjölk. — Karelien, Finland.

Köttstorfers Butterprüfung, s. Verseifungszahl.

Ko-tung, dän., s. tung.

Kraam-drank, holl., = Kühen bald nach erfolgter Abkalbung gereichte besonders zubereitete Suppe; Kraam = Niederkunft, Wochen.

Kräckla, schwed., = Käsequirl.

Krähen-Picke = spaltige Lochung von Emmentaler Käs, mit rauher, wie von einem Vogel ausgehackter Oberfläche der Löcher, bei unangenehm scharfem Geschmack. — Schweiz.

Kråk-vicker, schwed., = Vicia Cracca.

Kramerij, holl., = gekochtes Gemisch von abgerahmter und Buttermilch.

Krapfen = a) Art Saumsattel. — Kanton Wallis, Schweiz.
Krapfen-Tessle, s. Tessle.
b) in Butterschmalz gebackne runde Mehlklöße. — Österr. Alpenländer.

Kraus-Eisen = Werkzeug zu Verzierung der Butter. — Oberbayr. Alpen.

Krautkäse = mit würzigen Kräutern versetzter, also = Kräuter-Käs. — Oldenburg.

Kraxe = Rückentrage, hölzernes Gerüst mit Tragriemen, darauf verpackte Lasten auf dem Rücken nach den Alphütten oder von da zu Tal zu tragen; vgl. Räf. — Österreichische Alpen.

Kreuz-Viertel = eine durch den Bacillus lactis aerogenes hervorgerufne Euterentzündung. — Schweiz.

Kreuz-Zaun = Zaun aus Paren schräg zueinander eingeschlagner oben sich kreuzender Stecken mit langem, an dem einen End auf der Kreuzung (Schere), an dem andern End auf dem Boden ruhenden Spaltholz. — Schweiz.

***Krinne** = frühres Milchmaß; vgl. Crenna. — Kanton Graubünden, Schweiz.

Kritter, s. Gereuter.

Kröſet (richtiger: g'röſet, von Roſe?) als Farbe von Rindvieh = geblümt. — Kärnten.

Krotte-Saich, der, = die blauſchillernden Ausſcheidungen von Eiſenoxydul auf ſtehenden Wäſſern, wörtlich Krötenharn. — Allgäu.

Krotten-Blechen = Bladen. — Allgäu.

Krug = Flüſſigkeitsmaß von $1^3/_8$ Liter. — Oſtfriesland.

Kruindraaier, holl., = durch Blähung auseinander getriebner Edamer Käs.

Krümen (Käſekrümen) = mit den bloßen Händen bewirktes Zerreiben, Zerkrümeln des Käſebruchs vor dem Preſſen. — Holſtein.

Krüſch = Kleie (ital. crusca); vgl. Griſch. — Schweiz.

Krut = ſtark geſäuerter, in Rauch getrockneter Quarg der Baſchkiren, der, zerrieben und in Waſſer aufgeweicht, als Getränk genoſſen wird. Vgl. Krutt und Krutuik.

Krut-Käſe (Krautkäſe) = Gewürzkäſe. — Oſtfriesland.

Krutt = kirgiſiſcher, aus Kuh-, Ziegen-, Schaf- und Kamelmilch bereiteter, in kleine Kugeln geformter Sauermilchkäs; vgl. Krut.

Krutuik = aus Katuik in kleinen, länglichen Stücken bereiteter Reibkäs der Baſchkiren.

Kryoſkopie = Gefrierpunktsbeſtimmung. Von griech. *κρύος* = Kälte und *σκοπέειν* = beſchaun. Nach Raoult; auf Milch angewendet von Winter, 1895.

K'ſas = Gefäß. — Elſaß.

***Kübleu** = a) buttern (im Ankenkübel); b) Milch oder Molke in einer Tanſe (Ruckkübel) auf dem Rücken tragen. — Schweiz.

Küdde = Herde, z. B. von Schafen. — Oſtfriesland.

Kuf = Lockruf für Schweine. — Oſtfriesland.

Kugel-Käſe, ſ. Edammer.

Kugel-Lab, ſ. Ballenrenne.

Kuh = weibliches Rind nach erfolgter Abkalbung.

Küh-Berg = a) unterhalb der Alpen gelegne Gemeinweide. — Allgäu.
b) zwiſchen Maienſäßen (Buchenbereich) und Hochalpen, Schafalpen (Zwergholzbereich) gelegne Mittelalpen (Tannenbereich). — Oberbayr. Alpen.

Küh-Bub = a) Viehwärter. — Allgäu.
b) in ausrahmender Milch ſich niederſchlagender Bodenſatz. — Mittelfranken.

Küh-Dirn = Sennerin. — Kärnten.

Küh-Eſſet = Weiderecht für eine Kuh; Eſſet verwandt mit äſen, ätzen. — Schweiz, Allgäu.

Küh-Gaſſe = eingezäunter Weg zwiſchen Alpwieſen. — Schweiz.

Kuh-Gras, ſ. Gras b.

Küher = a) Kühknecht, d. i. Knecht, der die Kühe zu beſorgen hat;
b) ein Kuhhalter ohne Grundbeſitz, welcher gewerbsmäßig für ſeine Kühe im Sommer eine Alp pachtet, im Winter das Heu kauft. — Schweiz.

Kuh-Käſe, örtlich = magrer Sauermilchkäs.

Kuh-Land = Maß für den Ertrag einer Wieſe; 1 Kuhland durchſchnittlich = 4 Juchart = 1,44 ha. — Schanfigg, Kanton Graubünden, Schweiz.

Kuh-Recht = a) zu ſommerlicher Ernährung einer Kuh erforderliche Alpenweide;
b) Anrecht auf einen ſolchen Weidenutzen. — Schweiz.

Kuh-Reigen = Geſang oder Alphorn-Getön der Alpenhirten.

Kuh-Schwere = Kuhrecht. — Schweiz.

Kühs-Kalb (geſprochen Kieskalb) = Kuhkalb; holl. kuischkalf, von eingewanderten Mennoniten übertragen. — Danziger Niederung, Weſtpreußen.

Kuh-Staken = an der Krippe angebrachtes Gatter, durch welches die Kühe verhindert werden, ſich gegenſeitig das Futter ſtreitig zu machen. — Oſt-Deutſchland. Nieder-Öſterreich.

Küehjer = Küher b.

Kuisch-Kalf oder Kuikalf, holl., = Kuhkalb. — Nord-Holland.

Kullet, dän., = hornlos.

Kumme = rings von Bergen umſchloſſne Alpweide; bildlich, Kumme = Schüſſel; vgl. Combe. — Schweiz.

Kumys = urſprünglich bei den aſiatiſchen Steppenvölkern in weinige Gärung verſetzte und dadurch ſchäumend gemachte Stutenmilch.

Kujcht = gkſt. — **Elſaſs.**

Kutel, die, Mehrh. = **Eingeweide, Kaldaunen**, Kuttelfleck. — **Elſaſs.**

Kw . . ., ſ. Qu.

Kyo, ſ. Kio.

Kyppe = Keſyr. — **Kaukaſus.**

Lab = aus Magenſchleimhaut bereiteter Auszug, welcher friſche Milch gerinnen macht; fabrikmäßig als Ware hergeſtellt in wäſſeriger Löſung als „Flüſſiges Lab“, oder in Form trockner Pulvers als „Lab-Pulver“. S. auch laben.

Lab-Kugeln, ſ. Ballenrenne.

Lab-Probe = Prüfung von Milch auf ihre Käſereitauglichkeit mittels Lab in eigens dazu hergerichtetem Gerät, nach v. Klenze (1877) und nach Schaffer (1888).

Läbberdick oder lebberdick, fälſchlich bisweilen leberdick geſprochen und geſchrieben, für einen Gerinnungszuſtand der Milch gebräuchlich = brüchig geronnen, ſo daſs die Milch, wenn ausgegoſſen, ſich in verſchieden große ungeformte gallertartige Maſſenteile ſcheidet, die zwiſchen feſtem und flüſſigem Zuſtand die Mitte halten. Entweder herzuleiten von Lebbe = Lab, oder als ſelbſtändig gebildet anzuſehn und in ſeiner Bildungsweiſe verwandt mit Schlicker-, Schlipper- oder Schlotter-Milch. Vgl. lappering, clabber, loppered milk, lobberig, glibberig. — Nieder-Deutſchland.

Laben, Hauptwort, = kefyrähnlich, aber eigenartig vergorene Milch Syriens; vgl. Leben.

Laben, Zeitwort, = a) zielig: Milch mit Lab gerinnen machen;

b) unzielig: gerinnen.

Das Wort hat eine zweifache Wurzel: nämlich

1. in laufen; Lab = im 18. Jahrh. Luppe, niederdeutſch Laff, ſchweizeriſch Renne, däniſch Löbe (löbe = laufen), ſchwediſch Löpe (löpa = laufen), engliſch Rennet, älter Runnet (run = laufen); und

2. in laben = ſtärken, niederdeutſch ſtremmen (von ſtramm), griech. τρέφειν.

Labi-Hörner = abwärts gerichtete Hörner bei ſchweizer Braunvieh. — Schweiz.

Lache = Miſt-Jauche. — Allgäu.

Lâche oder lâché, franz., = platt geworden und infolgedeſſen die Järbſeite nach außen gewölbt, ſtatt gradwandig, oder nach innen gewölbt; Fehler bei Greyerzer Käs. — Schweiz.

***Laci** (roman.?) = Milch. — Kanton Waadt, Schweiz.

Lacking brine (butter lacking brine), engl., = Butter, die Salzlake tropfbar austreten läſſt, oder auch Butter, die davon nicht genug enthält.

Lackirte Butter = in möglichſt ſtarrem Zuſtande mit heißer Zuckerlöſung beſtrichene und dadurch glänzend gemachte Butter.

Lactine, franz., = natürlicher, kryſtalliſirbarer Milchzucker, gegenſätzlich zu Lactose, nach Paſteur (1856).

Lacto-Bacilline, franz., = angeblich aus einem Gemiſch von Milchkeimen beſtehendes Mittel gegen Magen- und Darmleiden, nach Prof. Metſchnikoffs Vorſchrift hergeſtellt von der Geſellſchaft Le Ferment zu Paris, rue Denfert Rochereau 77; 1906.

Lacto-Egg-Powder, engl., = als teilweiſer Erſatz von Hühnereiweiß in der Bäckerei verwendetes Pulver von getrocknetem friſchem mit Weizen- oder anderm Mehl verſetztem Käſeſtoff aus Magermilch, die nach Bernſteins D.R.P. 103156 vom 5. Januar 1898, nebſt Nachtrag dazu, auf 95° C erhitzt, dann mit Buttermilch oder ſonſtwie angeſäuert und hierauf gelabt worden war. — Nord-Amerika.

Lactogen = Milchpulver nach dem Herſtellungsverfahren von Jan Hamer & Co., Amſterdam (1906).

Lactose, franz., = a) durch Einwirkung verdünnter Säuren nicht kryſtalliſirbar, aber gärungsfähig gemachter Milchzucker, nach Paſteur (1856), vgl. Lactine, früher von Berthelot als Galaktoſe vom Traubenzucker unterſchieden.

b) Milchzucker im allgemeinen.

Lad (von laden), das, = aus zwei Schiefer- oder Holzplatten als Boden und Deckel beſtehende, auf dem Deckel mit einem Stein beſchwerte Käſepreſſe. — Kanton Unterwalden, Schweiz.

Lad-Brett = Lad-Deckel, ſ. Lad und Käslab.

Lade-Gewicht = Gewicht des friſch von der Preſſe kommenden Käſes. — Allgäu.

Lab-Järb = hölzerner Käsereif, worin der in ein Käsetuch gehüllte Wrungel gepresst wird; vgl. Bladjärb, Käsjärb, Käsworb. — Schweiz.
Lab-Reif = Labjärb. — Schweiz.
*Lab-rustig = ursprüngliche Käsepresse, bestehend aus einem Unter- und einem Oberbrett (Pressel und Labbrett) und einem aufzulegenden Stein (Labstein). — Berner Oberland, Schweiz.
Lab-töniger Käs = beim Pressen (auf der Käslad) geblähter Schweizer Rundkäs, welcher, auf der flachen Seite angeklopft, einen regelwidrigen, hohlen Ton wahrnehmen lässt. — Schweiz.

Laden (im Sinne von Last auflegen) = a) Käse pressen;
b) Käse in der Presse umwenden; plut laden = ohne Tuch wenden, plut = bloss, nackt. — Schweiz. Allgäu.

Ladl, die, = Milchsaugflasche für kleine Kinder. — Allgäu.

Ladled Butter oder Ladles, engl., = durch waschen, salzen, mischen, kneten usw. aufgefrischte alte Butter. — Nord-Amerika.

Ladugårds-fogde, schwed., = Viehmeister.

Laff = Lab; von laufen, also: was die Milch zusammenlaufen macht; vgl. laben 1.

Laffenleer = schulterleer bei schweizer Braunvieh. — Schweiz.

Läger = a) Gesäss. — Elsass.
b) Viehlagerstellen auf der Weide mit üppigem Wachstum der Weidepflanzen. — Allgäu.
c) Staffel a. — Allgäu. Ober-Bayern.

Laguiole-Käs = im Aubrac-Gebirge hergestellter Cantal-Käs.

***Lähne** = sehr steile, für Weidevieh gefährliche mähbare Halde. — Schweiz.

Laibförmig (bei Käsen) = flachcylindrisch mit abgestumpften Kanten.

Laier, das, (Läger) = a) Lagerplatz des Viehs auf der Bergweide;
b) abgegrenzter Bezirk einer Bergweide. — Elsass.

Lainure, franz., = Spältigkeit des Emmentaler oder Gruyère-Käses. Fromage lainé = gespaltener Käse.

Lait battu, lait de beurre, franz. = babeurre, Buttermilch.

Lait excédant, franz., = überschüssige, nicht verkaufbare Milch. — Paris.

Lait vriou, franz., = Biestmilch. — Prov. Quebek, Kanada.

Laiterie, franz., = a) Milchwirtschaft
b) Molkerei;
c) Milchhandlung.
Laiterie à bras, franz., = nur mit Handkraft betriebne Molkerei. L. régionale = Molkerei zu Verbuttrung von Rahm, der mittels Handschleudern an verschiednen Orten der Umgegend gewonnen wurde. L. centrale = grössre, mit Dampf betriebne Molkerei, die ihre Milch aus einem Umkreis von 5/7 km bezieht. L. fédérale = Genossenschaftsmolkerei (seit 1889). — Belgien.

Laitier, franz., = a) Milchmann, Milchhändler; Laitière = Milchhändlerin. — Allgemein.
b) Milch- oder Aufrahmkammer. — Schweiz.
Laitier, ère, = a) die Milchwirtschaft betreffend;
b) milchgebend;
c) milchbringend.

Lake = Leck. — Elsass.

Laken-Vieh, s. Gurtenvieh.

Lakt..., von lat. lac, lactis = Milch.
Lakt-Acidin = von Pierre Grosfils, Vorsteher des Belgischen Brauerbunds in Verrier 1888 erfundne Zusammenstellung von 97 T. destill. Wasser, 2,65 T. Milchsäure und 0,35 T. Salicylsäure, oder von 98 T. Wasser, 2 T. Milchsäure und 0,0002 T. Salicylsäure zu Frischerhaltung von Nahrungsmitteln.
Lakt-Albumin = Milch-Eiweiß, d. i. dem Vogel-Eiweiß gleichzusetzender Bestandteil der Milch.
Lakto-Butyrometer, s. Butyrometer.
Lakto-Densimeter = Senkwage zu Bestimmung der Milchdichte, wörtlich: Milchdichtigkeitsmesser, nach Quevenne (1842).
Lakto-Ei-Pulver = dem Lacto-Egg-Powder ähnliches Ersatzmittel für Eier in Küche und Bäckerei, hergestellt von Gebr. Schrebelseker, Laktowerk, zu Horchheim bei Worms.

Lakto-Globin = vermeintlicher eiweißartiger Grundstoff der Milch, aus welchem deren verschiedne Eiweißstoffe hervorgegangen seien; nach L. Morochowetz, 1906.

Lakto-Globulin = ein dem Einweiß verwandter Bestandteil der Milch.

Lakto-Karamel = durch Hitze gebräunter Milchzucker.

Lakto-Krit = Schleudervorrichtung, Milch auf ihren Fettgehalt zu prüfen, erfunden von Gust. de Laval in Stockholm; D.R.P. 35810, Kl. 42, vom 17. Juli 1885, mit Zusatzpatent 44930, Kl. 42, vom 4. April 1888; Krit, von griech. κριτής = Richter.

Lakto-Meter (Milchmesser) = a) Laktodensimeter, nach Dicas (vor 1795) u. nach Edm. Davy (1821);

b) ungefähr 17 cm hoher und 4 cm weiter Glaszylinder zu Prüfung der Milch auf ihre Rahmmenge, nach Banks (um 1825);

c) Vorrichtung, das aus der Milch durch Verdampfung gewonnene Wasser zu messen, nach Geißler, D. R. P. 7477 v. 4. Mai 1879.

Lakto-Protein = eiweißartiger Bestandteil der Milch, welcher aus der Molke durch Quecksilbernitrat abgeschieden wird, nach Millon und Commaille (1865).

Lakto-Serin nach W. Rehnström = nach Abscheidung des Käsestoffs aus Magermilch eingedickte, mit dem ausgeschiedenen Käsestoff wieder vereinigte, u. a. zu Herstellung des Bend-or verwendete Molke.

Laktoserin-Kuchen = aus Kleie, Schrot usw. mit Laktoserin hergestellte Futterkuchen (1891).

Lakto-Serum = Blutwasser, welches von einem Tier gewonnen wurde, in dessen Blutbahn Milch einer andern Tierart eingeführt worden war, und welches, einer Milch dieser Tierart zugesetzt, darin die Eiweißstoffe niederschlägt, also als Erkennungsmittel für die Herkunft einer Milch dienen kann; nach Sion und Laptes zu Jassy (1904 oder früher).

Lakto-skop (Milchbeschaugerät, von σκοπέειν, beschauen) = a) Gerät, den Fettgehalt der Milch aus dem Grad ihrer Durchsichtigkeit zu bestimmen, nach Donné (1843), Vogel (1862), Seidlitz (1867), Reischauer (1871), Feser (1877), Mittelstraß (1881);

b) Gerät zu genauster Messung des Rahm- und des daraus zu berechnenden Fettgehalts einer Mehrzahl gleichzeitig ausgeschleuderter Milchproben, nach P. B. P. Berg in Kopenhagen (1899); vertrieben in Dänemark von Paasch & Larsen, Petersen zu Horsens, in Deutschland von Andr. Bjerring zu Flensburg (1902).

Laktagol = in der Vasogenfabrik von Pearson & Co. zu Hamburg, angeblich aus Samenkörnern der Baumwollpflanze oder andrer malvenartiger Gewächse, seit 1903 hergestelltes, zu Vermehrung der Milch stillender Frauen empfohlenes Nährpulver.

Laktarin = a) getrockneter und gepulverter Käsestoff als Klebemittel (Käsegummi), nach Pattison (1848).

b) nach Jolles ein aus Milch hergestelltes, seit 1898 in Handel gebrachtes Nährmittel, bestehend aus v. H. 9,9 Wasser, 0,4 Fett, 78,2 Käsestoff, 7,8 Kohlehydrate und 3 Asche.

Laktase = chemischer, von Milchzucker vergärenden Hefearten gebildeter, ihn in Traubenzucker umwandelnder Gärungserreger; nach Beijerinck (1889).

Laktat = chemische Verbindung von Milchsäure mit einem entsprechenden andern Körper.

Laktation = Milchgebung.

Laktations-Alter = seit dem letzten Gebären verflossne Zeit, während welcher ein Tier Milch gegeben hat.

Laktations-Periode = jeweiliger Zeitraum vom Gebären a) bis zum Aufhören der Milchabsonderung, oder

b) bis zu erneuter Niederkunft.

Für beide Bezeichnungen sind deutsche Ausdrücke nicht allgemein gebräuchlich; vielleicht ließen sich vorschlagen, für Laktationsalter: Frischmilchalter, für Laktationsperiode a: Milchzeit, b: Zwischenkalbezeit.

Laktifer = von dem englischen Würzfutterfabrikanten Thorley aus Johannisbrot, verschiedenen Sorten Ölkuchen, Linsen und Weizen hergestelltes mehlförmiges Ersatzmittel für Milch zu Ernährung jugendlicher Tiere.

Laktin = a) Milchzucker; nach Thénard, vor 1856.
b) = als Erhaltungsmittel für Milch oder Butter in Handel gebrachte Borsäure.

Laktin-Kuchen = von Aug. Ahlborn in Stockholm aus abgerahmter und Buttermilch mit Haferschrot und anderen Zusätzen (um 1890) hergestellte Futterkuchen.

Laktina = a) um 1880 von Bowick in England,
b) von A. Panchoud & Co. in Vevey, Schweiz, um 1890 in Handel gebrachtes Milchersatzmittel für Tiere.

Laktit oder Laktite = nach einem von Nordamerika ausgegangenen Verfahren (1892) aus Quarg mit Erdsalzen und andern Zusätzen unter großem Druck hergestellte elfenbeinartige Masse.

Laktose, s. Lactose.

Laktyl-Säure = Milchsäure.

Lallen-Tabak = Alpenkreuzkraut (Senecio cordatus Koch). — Thannheimer Tal, Tirol.

Lämmle, das, = Labl. — Allgäu.

Lancashire-Käs = nicht nachgewärmter, offner, weder schwammiger, noch krümliger Vollmilch-Hartkäs der Grafschaft Lancashire in England.

Land-Schümer = weideflüchtiges, Wälle und Gräben überspringendes Vieh. — Ostfriesland.

Landig, Landung = Schatzung. — Ober-Wallis, Schweiz.

Lange-pers, holl., = in Süd-Holland gebräuchliche Hebel-Käsepresse.

Lange wei, holl., s. Wei.

Lång-mjölk, schwed., = von einem eigentümlichen Spaltpilz durch Umwandlung des Milchzuckers erzeugte fadenziehend-schleimige saure und geronnene Milch. — Schweden. Finland.

Langres-Käs = cylindrischer Schachtelkäs von 12/15 cm Durchmesser und etwa 20 cm Höhe, im Gewicht von 0,75/1 kg, benannt nach seiner Heimat, dem Arrondissement gleichen Namens im Departement Haute-Marne, Frankreich.

Lang-schof = Bund (Schaube) Langstroh. — Ostfriesland.

Langsi = a) allgemein: Lenz, Frühling; in Verbindung mit verschiedenen andern Bezeichnungen. — Schweiz.
b) insbesondere: Maiensaß. — Ober-Wallis, Schweiz.

Lappering, engl., = Verfahren, die frische Milch unentrahmt zum Zweck der Milchbuttrung gerinnen zu lassen. — Schottland.

Larrons, franz., = eine kleinere Art Maroilles-Käs; wörtl. = Spitzbuben.

Lat, ladin., = Milch.
Lat antier (von lat. integer) = Vollmilch.
Lat asch, s. Lat sgarmo.
Lat buglio (franz. lait bouilli) = gekochte Milch.
Lat muns (von lat. mungere = schnäuzen, melken) = frischgemolkne Milch.
Lat sgarmo oder L. scramau, L. sfluro, L. asch oder L. stit = abgerahmte Milch; vergl. Latg scramau. — Ober-Engadin, Schweiz.

Latente Färbung = verborgne oder versteckte Färbung, d. i. Verbindung mit einem an sich farblosen Stoff, der erst durch Zusatz eines andern Farbe gewinnt.

Latg, romau., = Milch.
Latg aisch = saure Milch.
Latg caschau, scotga = Molke.
Latg gras = Vollmilch.
Latg pen = Buttermilch (vgl. pannaggio).
Latg scramau = abgerahmte Milch (l. excrammata). — Kanton Graubünden, Schweiz.

Lattaio, ital., = selbständiger Unternehmer, welcher von ihm, meist pachtweis, gekaufte Milch auf eigne Rechnung verarbeitet.

Latte, ital., von lat. lac = Milch.
Latte agroso oder rabbioso, ital., = von Anbeginn saure Milch; agroso von lat. acer = scharfschmeckend, rabbioso (wörtlich = ergrimmt) von lat. rabies = Ungestüm.
Latte balordo, briaco oder forzato = ungewöhnlich schnell gesäuerte Milch; wörtlich: balordo = tölpelhaft, briaco = betrunken (lat. ebrius), forzato = erzwungen (franz. force = Kraft, lat. fortis = stark). — Nördl. Italien.
Latte bazzo = schwach ansäuerliche und so zu Bereitung von Parmesankäs vorzüglich geeignete Milch.

Latte briaco, s. Latte balordo.

Latte crudo = kalt aufbewahrte und darum, wenn umgegossen, schäumende (wörtlich = rohe) Milch; von lat. crudus = roh. — Nördl. Italien.

Latte fiacco = gehaltarme, geschmacklose oder unrein schmeckende, in ammoniakalische Gärung übergehende Milch; von lat. flaccus = welk, schlapp.

Latte forzato, s. Latte balordo.

Latte guasto = nicht haltbare, ursprünglich fehlerhafte, zu Käsebereitung untaugliche Milch; guasto, wörtlich = verdorben.

Latte marcido oder **marcio** = für Bereitung von Parmesankäs überreife Milch; von lat. marcidus = entkräftet. — Nördl. Italien.

Latte maturato oder **stantio** = nicht mehr frische Milch; vgl. Maturanza.

Latte rabbioso, s. Latte agroso.

Latte sano = noch völlig frische, darum zu Bereitung von Parmesankäs minder taugliche Milch; von lat. sanus = wohlbehalten. — Nördl. Italien.

Latte stantio, s. Latte maturato.

Latte vivo = zu Bereitung von Parmesankäs angereifte (wörtlich lebendige) Milch; von lat. vivus = lebendig. — Nördl. Italien.

Latteria, ital., = Molkerei; neuere Bezeichnung für caseificio.

Latticello, ital., = Buttermilch.

Lattina oder **Lattosio**, ital., = Milchzucker.

Lattosio, ital., = Lattina.

Lauben-Meidli = ausnahmsweis alpberechtigtes weibliches Gemeindemitglied. — Kanton Unterwalden, Schweiz.

Laufen, bei Weichkäse (zerlaufen, zergehen) = infolge zu hoher Wärme des Lagerraums flüssig werden.

Laurin = von Heintz (1878) vermuteter Bestandteil des Butterfetts.

Lauter-Koch = bei Bereitung von Butterschmalz in Form abgeschöpften Schaums oder verbleibenden Bodensatzes abfallende Rückstände. — Kärnten.

Läuterer = Lauterkoch. — Steiermark.

Le = lauwarm. — Ostfriesland.

Lee = Hausichel. — Ostfriesland.

Lead, engl., = mit Holz umkleidetes bleiernes Aufrahmgefäß (wörtlich = Blei). — England.

Leaky butter, engl., = Butter, die einen Teil der in ihr enthaltnen wässrigen Flüssigkeit in tropfbarer Menge austreten lässt; leaky verwandt mit leck = undicht. — Nord-Amerika. Neu-Seeland.

Leaves, engl., s. Butter-leaves.

Leb-Hag, s. Hag b.

Lebbe, die, = Labmagen. — Ostfriesland.

Lebbiger kaas oder **lebkaas**, holl., = nach Lab (lebbe) schmeckender **Käs**.

Leben = durch Fortpflanzung zu Säurung und Gerinnung gebrachte gekochte Büffel-, Kuh- oder Ziegenmilch; vgl. Laben und Roba; ähnlich dem türkischen Yauert. — Ägypten. Algier.

Leber-dick, bei Milch, fälschlich für lebberdick oder läbberdick = stückig geronnen.

Leber-Käse = feines in Fett gehülltes, ähnlich wie Backsteinkäse geformtes Leberwurst-Füllsel. — Berlin.

Lèc = Milch; von lat. lac. — Kanton Tessin, Schweiz.

(Lécher) donner à lécher, franz., = Beifutter von Kleie, oder Schrot, und Salz verabreichen; vgl. Leck. — Schweiz.

Lecithin = dem Eigelb eigentümlicher stickstoff- und phosphorhaltiger Bestandteil des Milchfetts. Von griech. λέκιθος = Eigelb; nach Gobley, 1845.

Leck, das, = Gemisch von Salz und Kleie, dem Vieh zum Auflecken vorgestreut oder dargereicht; vgl. Geleck. — Kärnten.

Leder-Käse = a) Holsteinischer Käse. b) weich bereiteter Hartkäs aus Magermilch. — Ostfriesland.

Legi = Blegi. — Schweiz.

Lehen-Kuh = Dingkuh. — Kanton Schwyz, Schweiz.

Leicester-Käs = dem Gloucester ähnlicher Hartkäs von 40/50 cm Durchmesser und 10/20 cm Höhe.

Leichenfinger = rundliche, durchgereifte Sauermilchkäse von etwa 12 cm Länge, 2 cm Durchmesser und 50 g Gewicht. — Berlin.

Leichtung = Verlust am Käsegewicht durch Schwund bei der Lagrung. — Schweiz.

Leidscher kaas, holl., = Leydener Kümmelkäse.

Leim = zähe, schleimige Masse, die bei Beginn der Reifung Emmentaler Käses auf dessen Oberfläche sich ausscheidet. — Allgäu.

Leipä-juusto, finn., = kakformig allmoge-ost.

***Lere** = Folle. — Schweiz.

Lestje, holl., = Milch-Überrest; wörtlich = kleiner Letzter.

Letto, ital., = a) Lager der Kühe;
b) Nachgeburt.

Leucin oder Käse-Oxyd = während der Käsereifung aus dem Käsestoff sich bildender stickstoffhaltiger Körper. Von griech. λευκός = weiß. Nach Proust (1818) und Braconnot (1820).

Levé, franz., = monté.

Leute-Kühe, s. Hofkühe.

Leydener Kümmel-Käse (niederl. Komijne-kaas) = in Südholland bereiteter nach der Stadt Leyden benannter, mit Kümmel und Gewürznelken durchsetzter, laibförmiger, innen gelb, außen meist rot gefärbter Hartkäs von etwa 45 cm Durchmesser; mit zwei gekreuzten Schlüsseln gezeichnet, heißt er auch Schlüsselkäse; norweg. Nögelost; in Niederland auch Delftscher (nach der Stadt Delft) oder Koeije-kaas (Kuhkäse) genannt.

Li-ost, schwed., = Sötost. — Österbotten, Finland.

Liauba = Kuh; vgl. Lobe. — Greyerz, Schweiz.

Lib oder Lip = (Leib), Gebärmutter, Tragsack. — Elsaß.

Lif-för-böter = an Scheidenvorfall leidende Kuh. — Ostfriesland.

Limburger Käse = fetter Backsteinkäs mit etwa 15 cm² Grundfläche und 0,5/1 kg Gewicht, von eigentümlichem Geruch und Geschmack, benannt nach der belgischen Grafschaft Limburg.

Linseed meal, engl., = a) gemahlener Leinsamen. — England.
b) gemahlene Leinkuchen; old process (o. p.) = das Öl durch warme Pressung gewonnen, new process (n. p.), das Öl durch Petroläther ausgezogen; vgl. ground flax seed. — Nord-Amerika.

Lloural, franz., = kleinrer, nur 5/10 kg schwerer Laguiole-Käs. — Aubrac-Gebirge, Frankreich.

Lip, s. Lib.

Lippe = Lab; lippen = laben. — Schriftsteller des 16. Jahrhunderts.

Liptauer Käse = Brinsenkäse.

Liquo-skop = von Klas Sondén (1891) erfundenes Gerät zu dem Zweck, Butter und Margarine durch Lichtbrechung voneinander zu unterscheiden; von lat. liquare = schmelzen, klären, u. griech. σκοπέειν = beschaun.

Lira, ital., = a) mehrklingiger leierförmiger Mattenschneider; Von lat. lyra = Leier. — Friaul.
b) einfacher Käsesäbel, Käsebrecher.

Lire = mühlsteinförmiges Rollbutterfaß; verwandt mit Leier. Vgl. Lirum.

Lirum = Kurbel, z. B. am Butterfaß. — Schweiz.

Lische = als Streu benutzte Scheingräser; althochd. lisca. — Schweiz.

Liso, ital., s. formaggio liso.

Livarot-Käs = nach dem Flecken Livarot im franz. Departement Calvados benannter dem Camembert ähnlicher magerer Weichkäs von etwa 10 cm Durchmesser und 3/4 cm Höhe.

Loaf- oder Truckle-cheese, engl., = runder, 8/10 Zoll engl. (= 20,2 bis 25,3 cm) hoher, 7 Zoll im Durchmesser haltender, etwa 1 Jahr lang reifender englischer, meist nach Cheddar-Art bereiteter Hartkäs.

Lobberig, holl., = geronnen.

***Lobb-Milch** = Luckmilch. — Kanton Appenzell, Schweiz.

Lobe = Kuh; vgl. Liauba. — Kanton Schwyz, Schweiz.

Loben = Viehstand, Viehherde. — Schweiz.

***Loch-Gätze** oder Gäzi = siebartig durchlochte Schöpfkelle. — Schweiz.

Loch-Gläsler, s. Gläsler.

Löchli-Kelle = siebartig durchlochte Rahmschuse. — Schweiz.

Lochung = Größe, Form und Verteilung der Augen im Käs. — Schweiz. Allgäu.

Lodisan-Käse = aus mehr entrahmter Milch bereiteter im Anschnitt sich grünlich färbender Parmesankäs, benannt nach der lombardischen Stadt Lodi.

Loerreman, holl., = friesischer, je in Menge von etlichen Kilogramm in ein irdenes Gefäß eingelegter magrer Weichkäs; wörtlich = dummer Kerl oder Bauernlümmel.

Löffel = Fuß, s. Gras. — Lenk, Kant. Wallis, Schweiz.

Loges, franz., = Rindviehstall. — Jura, Frankreich.

Lohn-Kuh = Dingkuh. — Kanton Graubünden, Schweiz.

Loiti, der, = das Jodeln. — Elsass.

Lollandske Syge, dän., = Lollandsche Seuche, d. i. eine in Durchfall und Abmagrung sich äußernde fieberlose ansteckende Krankheit des Rindviehs, bei welcher die Wandungen des Dünndarms etwa fünffach verdickt und deren Falten mit Bacillenmassen angefüllt gefunden werden. — Dänemark.

Lönnen = Vieh aneinander ketten. — Ostfriesland.

Loose cheese, engl., = open cheese. — Kanada.

Loppered milk, engl., = Clabber. — England.

Losch-Gais = in Pacht genommne Ziege. — Schweiz.

Los-Kuh = Dingkuh. — Kanton Graubünden, Schweiz.

Losse-kaas, holl., = zu viel gelochter Käs, auch = Geluid in de kaas; los = los, locker, lose.

Löst, dän., = lose, nicht dicht, als Butterfehler.

Lothringer Käschen = handgeformte mit Zusatz von Butter, Pistazienkernen und Pfeffer bereitete um 50 g schwere Sauermilchkäse.

Luck-Milch (von mhd. lucke = locker) = Schlagsahne. — Schweiz.

Luder oder Luober = Alpzins. — Nidwalden, Kanton Unterwalden, Schweiz.

Luemer Käs = in Schnitt und Griff, besonders auch infolge höhern Fettgehalts weicher Käs, gegensätzlich zu hartem, sprödem, krümligem Käs. — Schweiz. Allgäu.

Luft-Butterfass = Butterfass, worin
a) dem Buttrungsstoff, neben der in gewöhnlicher Weise ihm erteilten Bewegung, Luft zugeführt wird; oder
b) durch den Buttrungsstoff hindurch getriebne Luft allein die Butterbildung vermitteln soll.

Lugger-Käs = schwammig weicher viellochiger Käs. — Schweiz.

Lundjen oder luntjen = dürres Gras oder Gestrüpp der Wälle abbrennen. — Ostfriesland.

Lup, Luppe, = a) Lab im allgemeinen; lupe = laben. — Elsass.
b) Lab aus gehackten Kälbermagen (s. Kugellab). — Schweiz.
c) In neuerer Zeit besonders gebraucht für das selbstbereitete, oft aus dem Inhalte unentleert geräucherter Zickelmagen bestehende Lab im Gegensatz zu dem mit Lab-Essenz bezeichneten käuflichen Labauszug. — Steiermark.

Lupfer-Stein = großer Stein, welchen die Melker, in jetzt veraltetem Brauch, frei aufzuheben sich bemühten, um daran ihre Kraft zu erproben. — Schweiz. Elsass.

Lur, dän., = von einem eignen Verein dänischer Molkereien angenommne, eine altnordische Kriegstrompete (lur oder luur) darstellende Buttermarke; durch Gesetz vom 30. März 1906 zur Landesmarke gemacht.

*__Lyauba__ oder Lyoba (roman.?) = Loben. — Kanton Freiburg, Kanton Waadt, Schweiz.

Lyra, schwed., s. ostlyra.

Lysin = aus Eiweißstoffen abgespaltner stickstoffhaltiger basischer Körper; nach E. Drechsel, 1891.

Mack als Eigenschaft von Tieren (von machen, verw. mit gemächlich) = gutmütig, folgsam. — Ostfriesland.

Macklich = mack. — Danziger Niederung.

Macquellines-Käs = nach Art des Camembert bereiteter flachcylindrischer Käs von ungef. 10 cm Durchmesser, 3 cm Dicke und 300 g Gewicht; benannt nach der Gemeinde Macquelines im Arrondissement Senlis (Oise).

Madaun = Alpen-Bärenwurz (Meum Mutellina, L.). — Allgäu.

Madir oder madeir, roman., = reif, bei Käsen; von lat. maturus. — Kanton Graubünden, Schweiz.

Madre, ital. (von lat. mater = Mutter) = a) agra;
b) Käsreif für Parmesankäs.

Maestra, ital., = Agra, Molkenessig, (verwandt mit irisch maistir = Harn, d. i. das Geseihte, die Seiche?). Vgl. Maistra.

Maëtro = Meisterknecht, Senn; vgl. maître. — Eifischtal, Kanton Wallis, Schweiz.

Mager-Käse, s. fett.

Mager-Milch, s. Vollmilch.
Mager-Sennerei = Molkerei, in welcher Milch auf Butter und Mager-Käse verarbeitet wird.
Mäggelen = nach Ziegen riechen; vgl. Meggl. — Schweiz.
Maggengo, ital., a) s. formaggio maggengo;
b) = Mai-Heu.
***Magnen** = laben; von Lab-Magen. — Kanton Graubünden, Schweiz.
***Mahd-gais** = für den Milchbedarf in die Heuernte (Mahd) mitgenommne Ziege. — Prätigau, Schweiz.
Mähder = Bergwiesen. — Schweiz.
Mahlen = wiederkäuen. — Schweiz.
Mahon, franz., = großer cylindrischer Buttertopf. — Calvados, Frankreich.
Maïa, türk.-pers., = a) Gärungserreger im allgemeinen (Sauerteig, Lab u. dgl.), insbesondre rückständiger Yauert als fortpflanzendes Gärungsmittel; ursprünglich = Mutter;
b) Maïa bulgaire = von Metschnikoff im Institut Pasteur zu Paris reingezogner Yauert.
s'Maichle essen, s. Melkerkilbe.
Maien = mähen. — Ostfriesland.
Maien-Saessen oder -Säß, die, = Maialp, Voralp, Untersäß, niedrer gelegene, schon im Mai beziehbare Alpweide. — Schweiz.
Maier, s. Meier.
Maigle, franz., = Molke. — Normandie.
Mai-Käse, s. Mei-kaas.
Mainzer Handkäse = mit der Hand oder auch mit Maschinen bereitete laibförmige Sauermilchkäse von ungef. 5 cm Durchmesser und 1,5 cm Dicke, den Harzkäsen ähnlich, bei 30 g Gewicht, oder, entsprechend größer, bis zu 80 g schwer.
Maiorchino, ital., sicilischer Kuhkäs nach Art des Incanestrato.
Mais, Meis = Mäsche; vgl. mans; nicht zu verwechseln mit Mais oder Meiß = Schlag, Hau (Holzabtrieb), oder mit Mais = Welschkorn (Zea Mais L.).
Mais-Alpe = Alpweide auf abgeholztem Waldschlag; Mais = Schlag, Hieb; vgl. Schwandrecht und Berechtigungsalp b. — Ober-Bayern. Österreich.
Maisch-Stier = einjähriger Stier. — Schweiz.

Maise oder Meise = güste (nicht trächtige) Kuh; mais bleiben = nicht trächtig werden. — Allgäu.
Maisle = Meiße a.
***Maistra, Majastra** (roman.) = Molkenessig; vgl. Maestra. — Kanton Tessin, Kanton Graubünden, Schweiz.
Maito, finn., = Milch.
Maito-kaappi = Mjölkskåp.
Maito-puoti = Mjölkbod.
Maito-pytty = Mjölkbunke.
Maito-siili = Mjölksil.
Maître, franz., = Senn, welchem die Käsebereitung und die Aufsicht über die cave obliegt; von lat. magister.
Patro = Senn, der die Butter und den Ziger zu bereiten hat;
Amiciy oder Mié = Gehilfe, dem die Reinigung des Molkereigeschirrs und die Holzanfuhr zugewiesen ist. — Kanton Wallis, Schweiz.
Maizeline, engl., s. Cerealine.
Majolino, ital., = ein Winterkäs aus mehr oder weniger entrahmter Kuhmilch der Gegend von Ampezzo in der Provinz Udine.
Make, engl., (als Hauptwort) = gesammtes Erzeugnis einer Molkerei.
Makea-juusto, finn., = Sötost. — Finland.
Malakoff = flachrunder nach Art des Suisse bereiteter Käse von ungef. 1,5 cm Höhe und 6 cm Durchmesser. — Frankreich.
Mälchtere = Melkgefäß (vgl. Melchtere); Mälchterli = kleines hölzernes Melkgefäß; vgl. Milchchessel. — Kanton Bern, Schweiz.
Malga, ital., = a) Alm;
b) weidende Herde. — Piemont.
Malge, ländl. mundartl., = Sennhütte. — Friaul.
Malghese, ital., = Casaro; von Malga. — Piemont.
Malke = melken. Malker = Melker. Malker-Schopf = Viehstall auf einer Bergweide. Malkere = Milchwirtschaft treiben. — Elsaß.
Mälk, dän., = Milch.
Mälke-Aarer, dän., = Milchadern, d. s. die unter der Haut am Bauch und am Euter sichtbar verlaufenden Blutadern (Venen).
Mälke-Brikke, dän., = kreuz- oder scheibenförmiger hölzerner Schwim-

mer, der auf Milch in offnem Traggefäß gelegt wird, um zu verhüten, dass durch die Tragbewegung Milch aus dem Gefäß hinausgeschleudert werde.

Mälke-Pröver, dän., = Milch-Senkwage; wörtlich = Milchprüfer.

Mälke-Skind, dän., = Milchhäutchen.

Mälkeri-Brug, dän., — Molkereiwesen, Milchwirtschaft.

Malkter, = Melkter.

Malle boter, holl., = fehlerhafte Butter im allgemeinen; von mal = unsinnig.

Mamelon, franz., = Glöckchen am Hals von Ziegen, Schafen oder Schweinen.

Manbol, holl., Mehrh. Manbollen = ehedem bereitete Edamer Käse von einem das gewöhnliche übersteigenden Gewicht, bis zu 8 kg; wörtlich = Mannsköpfe.

Manage, franz., = Alpenweide für nicht milchendes Vieh. — Aubrac-Gebirge, Frankreich.

Mane, franz., örtl. mono = galte, zu mästende Kuh. — Aubrac-Gebirge, Frankreich.

Maneli = Glöckchen. — Schweiz.

Mangel-Korn = Mengkorn. — Ostfriesland.

Mangs, s. mans.

Manlers, franz., = Hirt der manes.

Manns' test, engl., = nach seinem Erfinder benanntes Verfahren, den Säuregehalt der Milch mittels einer alkalischen Lösung zu bestimmen (1890). — Nord-Amerika.

Manquette, franz., = milchlos (auf einzelnen Eutervierteln); von manquer = mangeln.

Mans, mangs, manse, manske oder manz = nicht milchgebend, gelt, güst; wol soviel wie: einem männlichen Tier gleich sich aufführend; vgl. Mais. — Nieder-Rheinland, Westfalen.

Manse, s. mans.

Manske, s. mans.

Mäntä-kirnu, finn., = Stoßbutterfass.

Manteca, ital., = in Kästeig von Cacio cavallo gehüllte Dauerbutter; ursprünglich = Harsalbe. — Unter-Italien.

Manteccho, ital., = a) Burrello; b) Butterino.

Manur = serbischer, wasserarmer, aus gekochter Kuh- oder Schafmilch in Weckenform hergestellter Käs.

Manurl = kugelrunder Vollmilchkäs von 1 kg Gewicht aus Schaf- und Ziegenmilch. — Macedonien.

Manz = mans. — Salzburg (Pinzgau).

Manzen = verschneiden, entmannen. — Chiemgau, Bayern.

Marcaire, franz., = Senn. Marcairie = Sennerei. → Vogesen.

Mardaun = Mutterä.

Margarimeter, gleichlautende Bezeichnung für zwei verschiedene in Frankreich erfundene Geräte zur Butterprüfung, eingerichtet das eine 1880 zu Ermittelung der Dichte, das andere von Bronot (patentirt 1889 oder früher), zu Beobachtung der Klarheit des geschmolznen Fetts.

Margarin = a) chemischer Begriff eines Gemisches von Stearin und Palmitin; b) gesetzliche Bezeichnung für Kunstbutter, eingeführt in Schweden (Gesetz vom 2. 10. 1885), in Russland (8. 4. 91).

Margarine = a) anfängliche Bezeichnung für Oleomargarin, das, nach Mège-Mouriès hergestellt, in Paris als Küchenfett verkauft wurde;

b) gesetzliche Bezeichnung für Kunstbutter, eingeführt zuerst in Norwegen durch Gesetz vom 22. 6. 1886; es folgten Frankreich (14.3.87), Deutschland (12.7. 87), Groß-Britannien (30.8.87), Niederland (23. 6. 89), Kanton Bern, Schweiz (19. 3. 90, Verordnung), Belgien (10. 12. 90), Dänemark (1. 4. 91), Italien (19. 7. 94), Schweden (1. 7. 98, Verordnung), Österreich (25. 10. 1901), Luxemburg (28. 3. 03). Vgl. Oleomargarine.

Margarine-oil, engl., = aus Talg abgepresstes leicht schmelzbares Fett, das den Grundstoff zu Herstellung von Kunstbutter bildet. Vgl. Oleomargarin. — Vereinigte Staten von Nord-Amerika.

Marienhofer Käse = zu Marienhof in Kärnten bereiteter fetter Backsteinkäs.

Marlig = Kreuzzaun. — Quarten, Kanton St. Gallen, Schweiz.

Maroilles oder Marolles, franz., = nach einem Flecken im Arrondissement d'Avesnes, Département du Nord, benannter quadratischer 0,75/1 kg schwerer Weichkäs, meist von 13 oder 15 cm Seite und 8 oder 10 cm Höhe. Maroilles pavé = kubisch, oder mehr hoch als lang und breit geformter, Tuiles de

Flandre oder Larrons = flache, nur 2/3 cm dicke Käse dieser Art.
Marron, franz., = Gebärmuttervorfall. — Schweiz.
Marsch = aus angeschwemmtem Schlamm der Flussmündungen oder der See (Schlick, Klay) gebildetes Niederungsgelände Nordwest-Deutschlands.
Marschall rennet test, engl., = nach seinem Erfinder benanntes Verfahren, Käsereimilch auf ihre Gerinnbarkeit zu prüfen (1895), patentirt in den Vereinigten Staten und in Kanada 1896. — Nord-Amerika.
Marzirolo, ital., s. formaggio marzirolo.
Mascarpa oder mascherpa, ital., = Ziger.
Mascarpone = Mascherpone.
Mascarponi = im Bergell des schweizerischen Kantons Graubünden aus Zigenmilch bereitete gefarmte Zigerkäse.
Masch (das a lang gesprochen, von Maisch oder Maische) = Gemisch van Getreideschrot, Kleie und Salz, als Viehfutter. — Kärnten.
Mäsche, Mäse, Mese = anderthalbjährige Färse (van mezzo, ital., = mittel; also = halberwachsen?). Vgl. Maischstier und Maise. — Schweiz.
Mascherpa, ital., s. Mascarpa.
Mascherpone = aus Rahm mit Essig oder Citronensaft (statt Lab) hergestellter cylindrischer etwa 6 cm haher, 5 cm dicker frisch genossner Käs. — Italien.
Mäse, s. Mäsche.
Masser, roman., = Mitglied einer Alpgemeinde. — Ober-Engadin, Kantan Graubünden, Schweiz.
Mastitis, heilkundlich, = Euterentzündung, von griech. μαστός = Brust, Euter, Zitze.
Mat, die, (von mähen) = a) Wiese (Matte). — Elsass.
b) Grasschwaden. — Ostfriesland.
Mat, engl., (Zeitw.) = bei der Käsebereitung von dem zerteilten und aus seiner Malke ausgetretenen Käsestaffgerinnsel (Bruch) eine zusammenhangende, auf den Boden des Gefäßes niedersinkende Masse bilden. — Wisconsin, Nard-Amerika.
Materniſirte Milch = humaniſirte Milch.
Mat-smör, schwed., = Kachbutter; vgl. Bordsmör.

Matte, die, (Einz.), oder **Matten**, die, (Mehrz.) = a) durch Lab zum Gerinnen gebrachte (matt, unbeweglich gewordene) noch unzerteilte Milch.
b) Quarg. — Mainz. Marburg, Hessen.
c) (Einz.) uneingezegte Alpenwiese; van mähen, Mahd.
*Matten-gais = Heimgeis, d. i. Ziege, die auf Matten = Heimweiden gehalten wird. — Kanton Unterwalden, Schweiz.
Matt-Stall = Stall auf einer Matte zu varübergehender Aufftütrung des dort gewonnenen Heus. — Schweiz.
Matting oder Cheddaring, engl., = klumpenweise Übereinanderhäufung des van der Molke befreiten Wrungels zum Zweck einer ihn weicher und dehnbarer machenden Vargärung. — Nard-Amerika.
Maturanza, ital., = a) selbständige Milchsäuerung;
b) Zustand der Milch, in welchem sie den zu Bereitung guten Parmesankäses erforderlichen Säuregrad erlangt hat;
c) bis zu teigiger Weichheit vargeschrittne Käsereifung. Von ital. und lat. maturare = reifen.
Maturato, ital., s. Latte maturato.
Maturo, ital., = reif (lat. maturus), oder überreif, von Milch oder Käs.
Matz, verwandt mit Matte b, = Quarg. — Ober-Sachsen.
Maulring = hellfarbige Einfassung des Mauls beim Schweizer Braunvieh. — Schweiz.
Mauschet (= mauset) als Farbe von Rindvieh = maus- oder dachsfarben. — Kärnten.
Maya = Maïa.
Mayen, franz., = Maiensäß. — Schweiz.
Mayer = Alpen-Schweinehirt. — Kantan Wallis, Schweiz.
Mazuc, franz., = Alpen-Käsehütte. — Aubrac-Gebirge, Frankreich.
Mazun, armen., = durch Fortpflanzung in eigenartige Gärung versetzte gekochte Milch van Kühen, Schafen, Büffeln oder Ziegen, je für sich, aber gemischt; grus. mazoni.
Mazut, le, franz., = halb unterirdische Käsehütte (buron). — Cantal, Frankreich.
Mealy, engl., s. acidy b.
Mecklenburgische Schafkäse = in der Gegend van Güstrow in Mecklenburg-

Schwerin bereitete laibförmige fette Weichkäse aus Schafmilch van 10 cm Durchmesser, 4 cm Höhe und 0,3/1 kg Gewicht.

Medje = 30/35 Schritt breite Abteilung einer Wiese aber Flur. — Ostfriesland.

Meed-Land (richtig: Mähdland) = Mähwiese. — Ostfriesland.

***Megen** = laben, Megenkraut = Labkraut. — Kantan Appenzell, Schweiz.

Meggl = Ziegenbock; vgl. mäggelen. — Allgäu.

Mehde = Wiese an der Grenze zwischen Marsch und Geest; van mähen. — Ostfriesland.

Meier = Mallereiwerkführer; eigentlich zu schreiben Maier, von lat. major = der Größre, Höhre, der Vargesetzte; vgl. Molker.

Meierei = Molkerei; Hofmeierei, Gutsmeierei = eigne Mallerei eines größern landwirtschaftlichen Betriebs.

Meierin, Meiersche = a) Frau des Meiers;

b) Mallereiwerkführerin. Schleswig-Holstein. Mecklenburg.

Mei-kaas, hall., = im Mai bereitete kleinere Gaudakäse.

Mejerist, schwed. und dän., = Molker, Mallereiwerkführer.

Mejerska, schwed., u. **Mejerske**, dän., = Malkerin, Mallereiwerkführerin.

Meise = a) Maise.

b) einem Saumtier anzuhängender hölzerner Behälter für Butter, Käse, Ziger. Meisete = eine Ladung sa zutal gebrachter Mallereierzeugnisse. Vgl. Meiße. — Schweiz.

***Meiße** = a) Käs. — Kantan St. Gallen, Schweiz.

b) Gerüst für den Saumsattel. Vgl. Meise b. — Kantan Graubünden, Schweiz.

Meister-Kuh = a) allgemein: die andern Kühe im Milchertrag, im Aussehn aber in Körperkraft übertreffende Kuh;

b) besonders: Kuh, welche mit umgehängter graßer Glocke (Klürp, Treichle) die Herde führt, alsa = Leitkuh. — Schweiz. Elsaß.

Melchtere, Tragmelchtere, die, = Gefäß zum Tragen van Milch. Verkleinerungsform Melchterli, Milchmelchterli. Vgl. Melkter. — Schweiz.

Melchterli, auch Milchmelchterli = Mellgefäß; Verkleinerungsform van Melchtere. — Schweiz.

Melich = Milch. — Elsaß.

Melk (Hauptwart), norweg., hall. und ostfries., = Milch.

Melk-ade, hall., s. Ade.

Melk-blok, holl., = vierbeiniger Melkschemel; vgl. Melkstoel.

Melk-bocht oder bogt, hall., = eingehägter Sammelplatz auf der Weide für die zu melkenden Kühe.

Melk-boezem, hall., = Milchcisterne; vgl. Melkkamer.

Melk-bus, holl., = Milchversendkanne; bus = Büchse.

Melke-Ring, narweg., = runde Aufrahm-Bütte oder -Satte.

Melke-Stel, narweg., = Molkereibetrieb, Mallereiwesen.

Melk-kamer = Melkboezem.

Melk-ketel, holl., = kupfernes, innen verzinntes Milchsammelgefäß (wörtlich Kessel), worin bei dem landüblichen Aufrahmverfahren die Milch in Wasser gehängt wird.

Melk-Kettel = kupferner Milcheimer. — Ostfriesland.

Melk-kom, hall., = Milchschüssel (Kumme, Becken).

Melk-Meiersche = Molkerin. — Ostfriesland.

Melk-mol, hall., = Melkmouw.

Melk-mouw, holl., = hölzerne muldenartige Milchsatte.

Melk-Set = eingefriedigter Melkplatz auf der Weide. — Ostfriesland.

Melk-staten, holl., = Nachweis des Milchertrags der einzelnen Kühe einer Herde.

Melk-stoel, holl., = einbeiniger Melkschemel; vgl. melkblok.

Melk-weger, hall., = Milch-Senkwage.

Melk-zeel, hall., = Band zu Befestigung van Gefäßen, in denen Milch auf dem Rücken getragen wird.

Melk (Eigenschaftswort) = milchgebend.

Melk-Zaun = umzäunter Platz auf der Alp für die zu melkenden Kühe. — Pinzgau, Land Salzburg.

***Melke**, die, = Euter. — Kantone Appenzell und Graubünden, Schweiz.

Melken und **Milchen**, in Niederdeutschland häufig miteinander verwechselt; mleken = durch Hand- und Armbe-

wegung Milch aus dem Euter fördern; milchen = Milch hergeben: der Mensch milkt, die Kuh milcht.

Melker = Senn. — Elsass.

Melker-Berg = Alpweide mit Sennerei; Berg-Schier = Bergscheuer, d. i. auf einschürigen zwischen Hoch- und Talweiden belegnen Bergwiesen errichteter Heuschuppen mit Stallung, Käseküche und Wohngelass für den Käser, errichtet zu dem Zweck, das dort gewonnene, mangels entsprechender Wege nicht abbringbare Heu mit dem von den Hochweiden allmälig wieder herabsteigenden Vieh am Gewinnungsort zu verfüttern und dabei zugleich noch die Nachweide auszunützen.

Melker-Hütte = Alpenhütte der Vogesen.

Melker-Kilbe = Melker-Kirchweih: ein Festtag der Melker mit Musik und Tanz, meist an einem Sonntag im August. Die Melker pflegen für die Zeit der Sommerweide zu ihren eigenen Kühen noch eine größere Anzahl fremder in Pacht zu nehmen. An dem bezeichneten Tag kommen die Besitzer dieser Kühe und des zugehörigen Jungviehs, um nach dem Befinden ihrer Tiere zu sehen, und werden dann meist von dem betreffenden Melker bewirtet. Das auf den Melkerbergen selbst bereitete Essen heißt s'Maichle essen.

Melkerei (franz. Marcairie) = Sennerei. — Vogesen.

***Melkete**, die, = Milch einer Melkzeit, Gemelk. — Schweiz.

Melkig = a) milchergibig.
b) Milchertrag. — Kanton Solothurn, Schweiz.

Melkter = hölzernes Milchsammelgefäß von eirunder Form, an welchem mitten an der einen Breitseite eine Daube zu durchlochtem Handgriff, und die Dauben der beiden schmalen Seiten je zu überstehendem Ausguss verlängert sind; vgl. Melchtere u. Melktere. — Elsass.

***Melktere** = schmales, hölzernes, auf dem Rücken zu tragendes Milchgefäß (Bränte). — Schweiz.

Melster = Rindviehstall. — Kantone St. Gallen und Appenzell, Schweiz.

Menezza-Käse = ein in Südtirol mit meist einjähriger Reifungsdauer hergestellter Reibkäs.

Meniss = Fiorito. — Nörd. Italien.

Menole, franz., = butterfertlähnlicher Käsequirl. — Aubrac-Gebirge, Auvergne, Frankreich.

Mensse = von der Hauptstraße nach einem Gehöft führender Seitenweg. — Ostfriesland.

Menz = mans. — Oberbayern.

Merliton, franz., = zwecks Benutzung zum Butterfärben eingesalzene Blumenblätter der Ringelblume (Calendula officinalis), oder der daraus gewonnene Saft. — Normandie.

Mésadou, franz., = a) hölzerner Käsesäbel. — Auvergne.
b) mit der menole verbundner hölzerner Käsesäbel. — Aubrac-Gebirge, Frankreich.

Mese, s. Mäsche.

Mes-ost, schwed., = Mysost.

Mess-Kuh = Dingkuh. — Kanton St. Gallen, Schweiz.

Mess-Tisch = Tisch, auf welchem die in der Käserei ankommende Milch gemessen wird. — Schweiz.

Messur, die, = eine Menge Milch auf einer Alpe gemeinschaftlich geweideter Kühe, auf welche jeder Teilhaber nach Maßgabe der ermittelten Milchergibigkeit seiner Kühe der Reihe nach Anrecht hat. — Auernigg-Alpe, Kärnten.

Meta-Kasein, s. Kasein.

Métairie, franz., = Sennhütte. — West-Schweiz.

Météorisation, franz., = Blähsucht der Wiederkäuer; von météore = Lufterscheinung. — Frankreich. Schweiz.

Metton, le, franz., = durch selbständige Säuerung von Magermilch gewonnener, mittels Leinwand abgeseihter, gepresster und zerkrümelter Quarg, der, nachdem man ihn hatte botterig werden lassen, zu Bereitung des Cancoillotte verwendet wird.

Meultra (u kurz gesprochen, fast verschluckt), mioctra oder miuctra, roman., = aus Dauben gebundenes Milchsammelgefäß für die Melkung, dessen eine Daube etwa um die anderthalbfache Höhe des Gefäßes als Handhabe mit unten darin eingeschnittenem Greifloch verlängert ist. — Bündner Oberland, Schweiz.

Mialke, niederdeutsch, = Milch.
Mi-cuit (fromage), franz., = einwärmiger, wörtlich halb- (demi) gekochter Käs.
Midada, roman., = Weidewechsel von Staffel zu Staffel. — Kanton Graubünden, Schweiz.
Middelbare, holl., s. Edammer kaas.
Middlings, engl., = Weizenfuttermehl, Mittelding zwischen Mehl (flour) und shorts. — Nord-Amerika.
Mié, franz., s. Maître.
Miége (franz.?) = mit der Bewässrung betrauter Alpknecht. — Kanton Wallis, Schweiz.
Miestra, roman., = Maistra. — Oberhalbstein, Kanton Graubünden, Schweiz.
Miestrer, roman., = Molkenessig-Fass. — Oberhalbstein, Kanton Graubünden, Schweiz.
Miete = aus der Hand dargereichte Gabe, Handvoll, z. B. Kleie, Salz od. dgl. — Schweiz.
Mieten = füttern, auch Salz verabreichen; falsch mieten = betrügerisch füttern. — Schweiz.
Mieterin, s. Milchmieterin.
Migneau, franz., = hölzerne oder weißblecherne cylindrische Seihvorrichtung von 70 cm Durchmesser und 15 cm Höhe, zu Abscheidung der Molke bei der Bereitung von Maroilles-Käs.
Migniuca, Migniuchetta, roman., = Mota, Motetta.
Mignot-Käs = dem Livarot und Pont l'Evêque ähnlicher fetter bis minder fetter Weichkäs, der zuerst von einer Familie Mignot im Flecken Beuvron des franz. Departements Calvados um das Jahr 1775 hergestellt wurde.
Mikrosol = von Rosenzweig & Baumann in Kassel hergestelltes, Bakterien und Schimmelpilze vernichtendes Anstreichmittel.
Milch, Mehrh. Milchen, = Gesammtheit einer zu verarbeitenden Milchmenge. — Bayern. Schweiz.
Milch-Adern = die am Euter und am Bauche, auch am Milchspiegel, unter der Haut hervortretenden Blutadern.
Milch-Aschl, s. Asch.
Milch-Asset = im Stall gebräuchliches hölzernes Milchsammelgefäß. — Steiermark. Vgl. Asch.
Milch-Brost = Hermesserin. — Ötztal, Tirol.
Milch-Butte = hölzernes Gefäß, kleinere Mengen Milch auf dem Rücken zu tragen. — Allgäu.
Milch-Chachele = tönerne Milchsatte. — Kanton Bern, Schweiz.
Milch-Chessel = metallnes Melkgefäß; vgl. Mälchterli. — Kanton Bern, Schweiz.
Milch-Cisterne = Hohlraum in dem untern, unmittelbar über der Zitze und ihrem Ausführungsgang liegenden Teil des Euters, in den die aus den Drüsenläppchen entspringenden Milchgänge münden.
Milch-Dieb = a) Milchschelm. — Schweiz. Elsaß.
b) Klapperkopf (Rhinanthus L.). — Vogesen, Elsaß.
Milch-Eiweiß (Siebolds) = Kaseonb.
Milch-Fass = a) hölzernes Gefäß, größere Mengen Milch auf dem Rücken zu tragen. — Allgäu.
b) in eiserne Reifen gebundene, mit verschraubbarem Deckel versehene, einige und dreißig Liter fassende hölzerne Tonne, worin berliner Milchhändler zumteil noch immer die Milch von außerhalb beziehen.
Milch-Fecker = für seinen Beruf vorschriftsmäßig ausgebildeter und behördlich anerkannter, ihn nebenberuflich ausübender Milchprüfer, der auf Verlangen gegen Entgelt Milch amtlich vorzuprüfen hat, um, falls die Prüfung den Verdacht ungehöriger Beschaffenheit begründen sollte, Entscheidung durch einen staatlich beglaubigten Chemiker herbeizuführen. — Schweiz.
Milch-Fleischextrakt, dem Fleischauszug Liebigs ähnliche Zubereitung, a) nach Mierisch und Eberhard = durch eigenartige Behandlung von Milchzucker und Eiweißstoffen befreite, darauf eingedickte, mittels Lab oder durch Ansäurung gewonnene Molke allein, oder mit Fleischsaft angereichert; D.R.P., Kl. 53e, 129505 v. 21. Febr. 1901, mit Zusatzpatent 129506 und 135243;
b) nach Eichelbaum = eingedickte peptonisirte möglichst fettfreie Magermilch, worin der Milchzucker in

gärungsfähigen Zucker verwandelt, und dieser durch Bierhefe vergärt wurde; D.R.P., Kl. 53e, 148419 v. 10. März 1901.

Milch-Fluß, s. Galaktorhöa.

Milch-Frost = durch Erkältung verursachte entzündliche, meist auf einen Teil (ein Viertel) beschränkte Anschwellung des Euters. — Schweiz.

Milch-Gänge, s. Milchcisterne.

Milch-Gärprobe, s. Gärprobe.

Milch-Grube = Milchkeller (bei Hans Sachs).

Milch-Grübchen oder Milchschüsselchen = die unter der Haut bei Kühen fühtbare Öffnung, durch welche die Bauchhautvene in die Bauchhöhle eintritt.

*Milch-Güseli = äußerst milchreiche Kuh; von gießen. — Kanton Graubünden, Schweiz.

Milch-Hahnen = Wärmemesser für Milch. — Allgäu.

Milch-Häutchen = auf der Oberfläche in freier Luft erhitzter Milch sich bildender häutiger Niederschlag.

Milch-Höker = Milch-Kleinhändler. — Hamburg.

Milch-Kasten = Milchkammer (wol mundartliche Form von Milchgaden, s. Gaden). — Radstädter Tauern, Österreich.

Milch-Katalase = Wasserstoff-Superoxyd zersetzender, bei 80° C unwirksam werdender, Gärung erregender, nach Neumann-Wender der Milch eigentümlicher, nach Much u. Römer (1906) in verschiednen Stärkegraden darstellbarer Stoff.

Milch-Küche = öffentliche Einrichtung für Zubereitung von Milch als Säuglingsnahrung; die erste, Milchküche der St. Gertrud-Gemeindepflege zu Hamburg, gegründet im Mai 1889.

Milch-Kühler — a) Gerät zu Kühlung der Milch.
b) Angestellter des Milchpächters, welcher für diesen die gepachtete Milch auf dem betreffenden Landgut abzunehmen, zu kühlen und an den Pächter zu versenden hat. — Berlin.

Milch-Kur-Anstalt = zu Gewinnung bestmöglicher Milch eingerichtete mit Trinkgelegenheit verbundene städtische Kuhhaltung. Eine seit 1872 aufgebrachte sehr wenig treffende Bezeichnung, an deren Stelle schon besser Kurmilch-Anstalt zu setzen wäre. Vgl. Milcherei.

*Milch-Läger = Gestell für Milchgeschirr. — Schweiz.

Milch-Mächter = Milchgefäß. — Kanton Bern, Schweiz.

Milch-Mächterli = hölzernes Melkgefäß; vgl. Milchkessel. — Kanton Bern, Schweiz.

Milch-Mieterin = Dingkuh. — Inner-Rhoden, Kanton Appenzell, Schweiz

Milch-Misch-Hahn = von Ernst Papst in Hannover i. J. 1886 bekannt gegebne Vorrichtung, beim Abzapfen von Milch aus tiefen Gefäßen ein Gemisch der verschiednen Milchschichten zu gewinnen.

Milch-Napf = Milchschuse. — Mittelschweiz.

Milch-Peroxydase = der Milch eigentümlicher, Sauerstoff aus Superoxyden abspaltender, mit Guajaktinktur und Wasserstoffsuperoxyd in roher Milch Blaufärbung erzeugender, bei 83° C unwirksam werdender, Gärung erregender Stoff (Enzym); nach Neumann-Wender.

Milch-Pletsche (richtiger wol Plätsche, von platschen) = reichlich Milch gebende Kuh. — Kanton Bern, Schweiz.

Milch-Probe = Vorrichtung zur Milchprüfung, nicht etwa die Prüfung selbst. — Schweiz.

Milch-Pulver = a) den Kühen behufs Steigerung ihres Milchertrags zu verabreichendes würziges Pulver;
b) bis zu trocknem Zustand eingedampfte gepulverte Milch.

Milch-Rein oder -Rain = tönerne oder hölzerne Milchschüssel. Verwandt mit finn. rainta = Milcheimer, poln. rynka = Tigel. — Bayern, Tirol.

Milch-Reinl oder -Reintl (Verkleinrungsform von -Rein) = tönerne oder hölzerne (gebundne) nach oben erweiterte Satte von meist 3 bis 5, ausnahmsweise bis 8 l Inhalt. Die gleiche Bezeichnung wird auch für die in neuerer Zeit gangbar gewordnen Blechsatten gebraucht. — Steiermark.

Milch-Rodel (von mlat. rotulus =

Rolle) = Verzeichnis in Käsereien. — Schweiz.

Milch-Schaff oder Milch-Schäffel, das, = hölzernes Gefäß, in welches die Milch nach, bezw. während der Melkung zusammengegossen wird; ahd. skaf, mhd. schapf. — Allgäu. Kärnten.

Milch-Schelm = Augentrost (Euphrasia officinalis L.); vgl. Milchdieb und Grummetfresser. — Kanton Bern, Schweiz.

Milch-Schiff = Aufrahmgefäß von Weißblech, 96 cm lang, 56 cm breit, 16 cm tief. — Rheinprovinz.

Milch-Schindel = über eine Aufrahmsatte zu legendes Brettchen, eine andre Aufrahmsatte darauf zu stellen. — Schweiz.

Milch-Schufe, die, = eirunde, aus vollem Holz gearbeitete, hauptsächlich zur Käsebereitung dienende Kelle mit kurzer Handhabe. — Schweiz. Allgäu.

Milch-Schüssel, die, = tönerne Milchsatte.

Milch-Schüsselchen, s. Milchgrübchen.

Milch-Schwamm = Euterdrüse. — Kanton Luzern, Schweiz.

Milch-Schweide = Hängegerüst für darauf zu stellende Milchsatten. — Kanton Bern, Schweiz.

Milch-Schwemme, die, = a) besonders in Gebirgen heimische Einrichtung, die Milch zum Zweck der Ausrahmung in tönernen Gefäßen in fließendes Brunnenwasser zu hängen (Milch schwimmen zu lassen);
b) über Bedarf gesteigerte Milchzufuhr (Überschwemmung mit Milch). — Berlin.

Milch-Seiher oder Milch-Siher, der, = trichterförmiges Gefäß zum Durchseihen der Milch, dessen untere Ausmündung mit „Daas", d. s. kleine frische Tannenzweige, lose verstopft wird; bei Benützung wird es in einen dreieckigen Rahmen gestellt; vgl. Follen. — Allgäu.

Milch-Serum = unbestimmter Begriff, von Manchen gleich Molken, von Andern gleich gesammte Milchflüssigkeit mit Ausschluss nur des darin schwebenden Fetts gedacht; ähnlich wie lat. serum = a) Molke,
b) flüssiger Teil eines Gemisches.

Milch-Somatose = von den Elberfelder Farbfabriken, vorm. Bayer & Co., in Handel gebrachte aus Käsestoff hergestellte Albumose (1897).

Milch-Spiegel = a) die zwischen Euter und Wurf von aufwärts gerichteten Haren eingenommene Hautfläche;
b) nach Heusner: dem Pioskop ähnliche aus zwei übereinander gekitteten Glasscheibchen bestehende Vorrichtung, aus der Durchsichtigkeit einer dazwischen gefassten Milchprobe, verglichen mit der Durchsichtigkeit eines daran gegenüber gestellten Stückes Milchglas auf den Fettgehalt der Milch zu schließen.

Milch-Stab, der, = zu geaichtem Milchschäffel behufs Messung der darin enthaltenen Milchmenge gehöriger gleichfalls geaichter Stab. — Allgäu.

Milch-Stange, s. Stange.

Milch-Stein = krustenartiger Überzug, der sich an hölzernen stets mit Molke gewaschnen Milchgefäßen im Lauf der Zeit angesetzt hat. — Allgäu. Tirol.

Milch-Steine = in den Milchgängen des Euters sich absetzende, hauptsächlich aus Kalksalzen bestehende steinartige Gebilde.

Milch-Stüppel = hölzerne Melkgelte mit einer als Handhabe nach oben verlängerten Daube. — Ostpreußen.

Milch-Tems, s. Tems.

Milch-Teute = krugartiges Milchgefäß von 15/25 l Inhalt, mit eingesetzter röhrenförmiger Ausgußtülle. — Westfalen.

Milch-Trage = Tragjoch; vgl. Pede.

Milch-Wage, die, = a) zu Abwägung von Milch eingerichtete Wage irgend welcher Bauart;
b) Senkwage zu Bestimmung der Dichte der Milch.

Milchzucker-Trauben = an Holzstäbchen zu maiskolbenähnlichen Gebilden auskrystallisirter Milchzucker.

Milchen, a) s. Melken und Milch.
b) = manzen; Milcher- oder Melcherstier = junger Ochs. — Östl. Allgäu.

Milcherei und Molkerei, wie Melken und Milchen oft miteinander verwechselt. Milcherei = Anstalt zur Erzeugung und zum Verkauf von Milch; Molkerei = a) Anstalt zur Verarbeitung von Milch auf Butter oder Käs. — Allgemein.
b) Anstalt zu vornehmlicher Verarbeitung von Milch auf Butter; gegensätzlich zu Käserei. — Bayern.
c) städtische Kuhhaltung. — Berlin.
d) Kaffeehausartige Milchschänkstelle. — Warschau.

Milchler = zu städtischer Versorgung Milch erzeugender Landwirt. — St. Gallen, Schweiz.

Milchwerden = frischmilchend werden. — Ostfriesland.

Milk, engl., = Milch.
Milk-cooler, engl., = a) (veraltet) hölzernes, zu Vorkühlung der aufzurahmenden Milch dienendes Gefäß. — England.
b) neure Milchkühler verschiedner Bauart. — Allgemein.
Milk-float, engl., = zweirädriger, gefederter Milchwagen für ein Zugtier; wörtlich = Milchfloß. — England.
Milk-thief, engl., = Vorrichtung zu Entnahme durchschnittlicher Milchproben von verhältnismäßiger Menge; wörtlich = Milchdieb. — Nordamerika.

Mille, franz., 1 M. = $1/2$ Dénériaz. — Arbaz, Kanton Wallis, Schweiz.

Mille trous oder mille yeux, franz., = Rißler.

Milled butter, engl., = kleine Mengen auf den Farmen selbst bereiteter Butter, die von Aufkäufern gesammelt, sortirt, auf Knetern gemischt und dann, in gewöhnliche Kisten von 56 Pfd. engl. Inhalt verpackt, als Factory butter (s. d.) zu Markt gebracht werden. — Neu-Seeland.

Milsey, engl., = Milchsieb. — Schottland.

Milzen = von blutiger mit Herzlähmung verbundner Milzentzündung befallen sein. — Schweiz. Allgäu.

Minlot, franz., = bei Bereitung von Maroilles-Käs gebräuchliche metallne Gefäße von 0,7 m Durchmesser und 0,15 m Tiefe, in denen man den Brungel abtropfen läßt, mit einem Loch am Boden.

Mintzitra = aus ganzer Schaf- und Ziegenmilch bereiteter, frisch genoßner Quarg. — Macedonien.

Mioctra, miuctra, s. meultra.

Miroité, franz., = geapfelt, d. i. bei farbigem Rindvieh auf dem schwarzen oder roten Grund kleine dunklere Flecke aufweisend; vgl. ocellé. — Schweiz.

Mirpfen, s. möpsen.

Mischet = trocken gefüttertes Mehl von geringem Getreide; vgl. Gesott. — Steiermark.

Mise en champs, franz., = Überführung des Viehs auf Feldweiden. — Schweiz.

Mise en piles, franz., = hochkantige, getrennte Aufstellung der Roquefort-Käse; plie von lat. plicare = zusammenlegen. — Aveyron, Frankreich.

Mison, franz., = Schafmist. — Savoyen.

***Mistaera** oder Mièstrer, roman., = Gefäß für Molkenessig; vgl. maistra. — Kanton Graubünden, Schweiz.

Mit oder **Mite** = Milbe; miten = von Milben zerfressen werden. — Ostfriesland.

Mittel-Magd, s. Großmagd.

Mitter-Zaun = eine Alp zwecks Weidewechsels teilender Zaun. — Oberbayern.

Mjölk, schwed., = Milch.
Mjölk-bod = Milchkammer; bod = Bude. — Finland.
Mjölk-bunke = runde flache aus Dauben gebundne Milchsatte. — Finland.
Mjölk-is = frusen mjölk.
Mjölk-sil = Milchseihe; ursprünglich aus Birkenrinde oder Holz gebildeter Trichter mit Einlage von Wachholder- oder von Fichtenzweigen. — Finland.
Mjölk-skäp = während des Winters zu Aufstellung der mit Milch gefüllten mjölk-bunkar im Wohngemach dienender Schrank. — Finland.
Mjölk-spann = Milchtraggefäß.
Mjölk-tepplar = Glöckchen am Hals von Ziegen oder von Schweinen.

Mjölka mjölk i mjölk, schwed., = von einer Abkalbung bis zur andern ohne Trockenpause hindurch milchen.

Moche, franz., = a) bis zu 40 kg schwerer gestutzt-kegliger Butterballen; faire la moche = Butter zu solchen Ballen vereinigen. — Ille et Vilaine, Frankreich.

b) kleiner flacher Butterlaib. — Bretagne, Frankreich.

Model = a) Kaschger;
b) Käsmodel.

Moder-syra, schwed., = Bottenmjölk, wörtl. Muttersäure. — Finland.

Mol, holl., s. melkmol.

Molchengrempler (grämpeln, grempeln = Kleinhandel treiben) = Käsehändler. — Kanton Appenzell, Schweiz, um 1600.

Molekulargewicht = diejenige Gewichtsmenge eines Körpers, welche in Gasform den Raum von 2 Raumteilen Wasserstoff einnimmt. Die Molekulargewichte der flüchtigen löslichen, der flüchtigen unlöslichen und der nichtflüchtigen Fettsäuren wurden von A. Juckenack und R. Pasternack zu Nachweisung von Butterverfälschungen empfohlen (1904), von Andern dazu nicht brauchbar gefunden, weil die betreffenden Werte sich zwischen viel zu weiten Grenzen bewegen.

Molke oder **Molken**, die, = a) bei der Käsebereitung nach Herausnahme des Bruchs, bezw. auch des Vorbruchs und des Zigers zurückbleibende Flüssigkeit; vgl. Käsmilch, Schotten, Sirte;
b) (Molken) = Mulchen. — Schweiz.
c) zu Boden gesunkner Rückstand bei der Bereitung von Butterschmalz. — Feuchtwangen, Bayern.

Molken-Dieb = nach altem Aberglauben Milch zauberisch schädigender Nachtschmetterling.

Molken-Eiweiß = der nach Abspaltung des Parakaseins vom Käsestoff der Milch in der rückständigen Molke verbleibende Eiweißkörper.

Molken-Keller = Käsespeicher. — Schweiz.

Molken-Protein = Molkeneiweiß.

Molken-Scheider (oft verkehrt in Mottenscheißer) = Molkendieb. — Schlesien.

Molken-Sigg oder Molken-Zeug, das, aus Molken-Gesied verkehrt = Schotta-G'sid. — Allgäu.

Molke-Tewer = Molkendieb. — Ostpreußen.

Molken-tine, fries., = hölzerne Tonne zu Ansäurung zu verbutternder Milch.

Molken-Trog = brunnentrogähnliches Holzgefäß größrer Käsereien zu Aufnahme der Molke und zu Abwaschung der Molkereigeräte. — Elsaß.

Molker = Werkführer einer hauptsächlich Butter bereitenden Molkerei. Vgl. Meier. — Bayern.

Molkerei, s. Milcherei.
Molkerei-Butter = in Genossenschafts- oder in Sammelmolkereien hergestellte Butter.

Molle = Zuchtstier; Verkleinerungsform das Möllele. — Allgäu.

Mollen = Schotte. — Schweiz.

Mollgen = anhandeln. — Lechtal, Bayern.

Mono, franz., s. Mane.

Monopol-Käs = nach Camembert-Art bereiteter Käs der Wiener Molkerei zu Wien.

Monostorer Käs = ediger, in Formen von 20 cm Länge, 10 cm Breite und 5 cm Höhe an der landwirtschaftlichen Lehranstalt zu Kolosz-Monostor in Siebenbürgen nach Hartkäseart bereiteter, 1 bis $1^1/_2$ kg schwerer Schafkäs.

Monrad rennet test, engl., = nach seinem Erfinder J. H. Monrad, einem eingewanderten Dänen, benanntes Verfahren, Käsereimilch auf ihre Gerinnbarkeit zu prüfen (1889). — Nord-Amerika.

Mönsch = Mäsche.

Montagne, franz., = a) Alpe im allgemeinen.
b) mit einer Käsehütte besetzte Alm, gegensätzlich zu Manage. — Aubrac-Gebirge, Frankreich.

Montana = harter Schafkäs in Weckenform von ungefähr 20 cm Länge, 7 cm größestem Durchmesser und 170 g Gewicht, aus der spanischen (katalonischen) Provinz Gerona.

Montasio-Käs = in Friaul (Udine), den benachbarten Provinzen Venezia und Treviso, auch auf Sardinien und Korfu aus Kuhmilch, bisweilen mit Zusatz von Ziegenmilch bereiteter, voll- oder dreiviertelsetter, 8/12 kg schwerer, 6/9 cm dicker nachgewärmter Rundkäs, benannt nach einem durch seine vorzüglichen Weiden berühmten Berg gleichen Namens in den Karnischen Alpen, auch Pecorino genannt.

Mont-Cenis-Käs = nach dem Berge benannter, aus einem Gemisch von unabgerahmter Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch in Savoyen bereiteter Hartkäs

von etwa 33 cm Durchmesser, 14/20 cm Höhe und 10/12 kg Gewicht.

Mont-d'Or-Käs = ursprünglich kleiner scheibenförmiger Ziegenkäs, benannt nach dem Mont d'Or-Gebirge im französischen Departement Rhône; in neuerer Zeit ist Kuhmilch an Stelle der Ziegenmilch getreten.

Monté oder levé, franz., = gebläht; wörtlich = gestiegen, aufgegangen. — Jura.

Monticazione, ital., = Alpeggio; von lat. mons = Berg.

Mont-Olan-Käs, franz., = ein in der Gemeinde Saint Maurice, Hautes Alpes, hergestellter Fromage blanc (a).

Möpfen, morpfen, mirpfen, wöpfen = anhandeln. — Südl. und westl. Bayern.

Morchia, ital., = der bei der Schleuderentrahmung aus der Milch an der Trommelwandung sich absetzende Schlamm (von lat. murcidus = träg?).

Mort, franz., = ungelocht, von Emmentaler oder Greyerzer Käse (= Gläsler); wörtlich = tot. — Schweiz. Frankreich.

Mota oder motta, ladin., = gewöhnlicher Käslaib. Moteta oder motteta = kleiner Käsleib; von ital. motta = Ballen, Klumpen, franz. motte. — Kantone Waadt und Freiburg, Schweiz.

Motte, chèvre m., franz., = Mutti. — Schweiz.

Mottelé, franz., = gesprenkelt, tüpfelfarbig, bei Vieh (von motte = Scholle?); vgl. Mottled. — Schweiz.

Mottled butter = bunte (ungleichfarbige, streifige, gefleckte) Butter. Vgl. Mottelé. — England.

Mottled cheese = Käs mit dem nämlichen Fehler. — Kanada.

Moto, ital., = der nach richtig verlaufner Gärung dem Parmesankäse entlockbare Klopston (verwandt mit lat. motus = Bewegung, oder mit franz. mot = Ausdruck, Wort).

Moud oder Mout, holl., = muldenförmiges, hölzernes oder kupfernes Aufrahmgefäß; vgl. Melkmouw.

Mouille, franz., = Biestmilch.

Mouillère, franz., = wäßrige Stelle im Käs, verursacht durch ein zu großes Salzkorn; von lat. mollis = weich.

Moule, franz., = Käseform; von lat. modulus, vgl. Model.

Moussoir, franz., = Käsequirl; wörtlich = Schaumschläger, nach franz. mousser = schäumen, von lat. mustum = (gärender) Most. — Schweiz. Jura.

Mozarlneili oder Mozarelle, ital., = aus Bruch, wie für Caccio cavallo, zu frischem Verzehr bereitete laibförmige Käschen.

Muen = muhen, brummen. — Ostfriesland.

Mukoid = vermeintlich ein eigenartiger Eiweißkörper der Milch, der, durch Oberflächenanziehung Milch einschließend, einen Hauptbestandteil der so gebildeten Hülle der Milchkügelchen ausmache und getrocknet ein grauweißes, wasseranziehendes Pulver bilde, das, in verdünntem Ammoniak und in Essig- oder Salzsäure unlöslich, in schwachen Alkalilösungen ohne sich zu lösen stark aufquelle; nach Storch (1897); von lat. mucus = Schleim, und griech. εἶδος = Gestalt.

Mulchen = a) Gemelk;
b) Melkergebnis eines bestimmten Zeitraums, z. B. eines ganzen Sommers;
c) aus einer auf einmal verarbeiteten Milchmenge hergestelltes Käseerzeugnis, Einfaches Mulchen, wenn täglich nur einmal, Doppel-Mulchen, wenn täglich zweimal gekäst wird. — Schweiz. Allgäu.

Mulette, franz., = Labmagen. — Frankreich.

Mulken = a) Molke. — Elsaß.
b) Milch und alles, was daraus gemacht wird;
Mulken-Kamer = Gemach zu bäuerlichem Molkereibetrieb;
Mulken-Good = Molkereigerätschaft. — Ostfriesland.

Müllers Milchprobe = Zusammenstellung von Senkwage (Quevennes Laktodensimeter) und Rahmmesser (Chevalliers Cremometer) zur Milchprüfung, von Apotheker Chr. Müller in Bern, seit 1857.

Mulsch, roman., = gemolken, von mulscher oder munscher = melken; lat. mulsura = Gemelk. Latg mulsch = frische kuhwarme Milch. Mulscheder = Melker. — Bündner Oberland, Schweiz.

Multiplié, franz., = chargé. — Schweiz. Frankreich.

Mumele, das, = Rind oder Kuh in der Kindersprache. — Elsaſs.
Mungitore, ital., = Melker.
Mungitura, ital., = Gemelk.
Mungivacche oder Tiralatte, ital., = Melkröhrchen; von ital. mungere, lat. mulgere = melken, und lat. vacca = Kuh, und von ital. tirare (franz. tirer) = ziehen und latte (lat. lac) = Milch.
Muni = Zuchtstier (hergeleitet von Mann, oder von muhen?). Muni-Kalb = männliches Kalb. — Schweiz. Elsaſs.
Münster-Käs = nach dem elsässischen Bezirk Münster benannter cylindrischer fetter in Schachteln verpackter Weichkäs von etwa 20 cm Durchmesser und 8 cm Höhe, ähnlich dem Gérадmer.
Munta, ital., = Mungitura.
Muntige koe, holl., = trächtige Färse.
Muscht-Gras = Gesammtbegriff aller niedrigen, dichtrasigen Grasarten. — Kanton Bern, Schweiz.
***Musel**, der, = mit Stacheln besetzter Maulkorb für zu entwöhnende Kälber, sie von den Kühen fern zu halten. — Schweiz.
Mutel = Mutti. — Elsaſs.
Mutsche = Mutti. — Schweiz.
Mutschel, der, = Kalb; Verkleinerungsform: das Mutschele. = Allgäu.
Mutschen oder **Mütschi** = in gedrechselten hölzernen Formen bereitete kleine Sauermilchkäse für den Hausgebrauch, s. Sättere; (mutsche mhd. = einpfündiges Brot). — Schweiz.
Mutsen-bollen, holl., = durch Blähung (Heft) aufgetriebne Käse.
Mutte = hölzerne Satte; roman. mutta; vgl. Bütte. — Schweiz.
Muttel-Bock, s. Mutti.
Mutterä, Mutteri oder Mutterne = Alpen-Bärenwurz, Mardaun (Meum Mutellina); franz. Mauteréna, ital. Motarina, ladin. Muclina; roman. Muclegna, Murligna; vgl. Köpernick. — Schweiz. Tirol.
Mutti, Muttli = Haustier gehörnter Art ohne Hörner, z. B. Muttigais = ungehörnte Ziege, Muttelbock = ungehörnter Bock. — Schweiz.
Mutze = Mutti. — Schweiz.
Myristin = eins der Fette, die das Butterfett bilden; nach Heintz, 1853; von griech. μύρον = Salbe.
Myse, norweg., = Molke.
Mys-Ost, norweg., = mehr oder weniger bräunliche harte, in vierkantige Stücke von etwa 18 cm Länge, 12 cm Breite, 10 cm Höhe und 3 kg Gewicht geformte Masse, die durch Eindampfung süßer Kuh- oder Ziegenmolke ohne oder mit Zusatz von Milch oder von Rahm gewonnen wird; vgl. Surprim.
Mysmer, norweg., = Primost.

Nach-Alp = Obersäß, s. Säß.
Nachalpen, Zeitwort, = eine Alp nach dem Abtrieb des Rindviehs mit Schmalvieh beweiden. — Schweiz.
Nachbarschafts-Alp, s. Gemeinschaftsalp.
Nachbarschafts-Sennerei = Molkerei, worin die von einander benachbarten Teilnehmern zusammen geliferte Milch zu Erzeugnissen verarbeitet wird, die an die Teilnehmer nach Maßgabe ihrer Milchlifrungen zurückgegeben werden. — Tirol.
Nachhaltige Kuh = Kuh, welche die Gewohnheit hat, bei Beginn der Melkung die Milch eine Weile zurückzuhalten. — Allgäu.
Nachkäsen = die genügend zerkleinerten Matten nachwärmen und ausrühren. — Schweiz. Allgäu.
Nachmelken, s. Vormelken.
Nach-Milch, s. Vormilch.
Nachschaffen, s. schaffen.
Nach-Scheid = Ziger; vgl. Scheid, Scheide, Scheidel. — Saanenland, Kanton Bern, Schweiz.
Nach-Tröpfle, das, = Strippmilch. — Oberfranken.
Nachwärmen = brennen, brühen.
Nachwurben = die Schwaden des frisch gemähten Grases, zwecks dessen Trocknung zu Heu, zerteilen. — Kanton Luzern, Schweiz.
Nacht-Schatten = Staffelböhni. — Oberbayr. Alpen.
Naffel = Nabel. — Ostfriesland.
Nagel-Dach = genageltes Schindeldach, gegensätzlich zum Schwarbach. — Schweiz.
Nagel-Holt = geräucherte, oder getrocknete Rinderkeule. — Ostfriesland.
Nagel-Käse = mit Gewürznelken (Nägeln) versetzter Leydener Kümmelkäs.

Nappe = Napf. — Ostfriesland.

Narbe, Narben, die, = Äußeres der bei der Reifung des Käses sich bildenden Rinde. — Schweiz.

När=kauen = wiederkauen. — Ostfriesland.

Narn=Zaun = durch eine auf Kreuzen ruhende Latte gebildeter Zaun. — Land Salzburg.

Natto = japanischer Käse aus Sojabohnen.

Na=Tüg = Nachgeburt; wörtl. = Nachzeug. — Ostfriesland.

Nedraw = Marke des i. J. 1897 errichteten „Bond van cooperative Zuivelfabrieken in Friesland" zu Verbürgung der Unverfälschtheit der aus den Verbandsmolkereien hervorgegangnen Butter.

Neißer=Wechsbergsche Reaktion = verschiednes Verhalten roher und erhitzter Milch gegen eine Lösung von 1,0 g Methylenblau in 20 kbcm reinem Alkohol und 29 kbcm Wasser; nach Neißer und Wechsberg (1900); vgl. Schardingersche Reaktion.

Nellskanttinen talonpoikais-juusto, finn., = Fyrkantig allmoge ost.

Nepfen = stoßen, von Ziegen oder Schafen mit ihrem Kopf ausgeübt. — Allgäu.

Nest=Futter = Bettfutter. — Schweiz.

Neu=bärsche Kuh = Kuh, die kürzlich gekalbt hat; von gebären. — Allgäu.

Neufchâtel=Käse = nach der Stadt Neufchâtel-en-Bray im franz. Departement Seine-Inférieure benannte cylindrische fette oder magre, schwach gesalzne, gereifte Weichkäse von ungefähr 8 cm Höhe und 5 cm Dicke bei 120/130 g Gewicht; N. à tout bien = fetter N.

Neumelk, Neumilchend = frischmelk, frischmilchend.

Neutral lard, engl., = geruch- und geschmacklos gemachtes Schweineschmalz; vielfach zu Bereitung von Kunstbutter verwendet. — Nord-Amerika.

New curd, engl., s. Old curd.

Nidl = Rahm. — Schweiz.
Nidl=Besen = Rahmschläger zu Bereitung von Schlagsahne, ursprünglich aus Birken- oder Tannenreisern hergestellt, in neuerer Zeit aus Metalldrähten gebildet, die durch einen hölzernen Stiel gezogen oder nur daran gebunden sind; vgl. Fruse.
*Nidl=Brod = Mutterä. — Kanton Appenzell, Schweiz.
Nidl- oder Nidle-Kelle = flache weite Kelle zum Abrahmen der Milch.
*Nidl=Lämpe = Haut auf gekochter Milch.

Nieder=Läger, der, = untrer, Hochläger = höchstgelegner Teil der eigentlichen Alpenweiden. — Zillertal, Tirol. Allgäu.

Niederunger Käse = Werderkäse.

Nieheimer Käse = Westfälischer Käse.

Nierzle, Niezle = von altersher aus Quarg bereitete, mit Kümmel versetzte Handkäschen. — Allgäu.

Nieuwe-melksche Hooi-kaas, holl., = gegen Wintersausgang nach erfolgter Abkalbung bereiteter Goudakäs.

Nievling oder **overhand mode of milking**, engl., = Melkverfahren, wobei abwechselnd mit beiden Händen in unmittelbarer Aufeinanderfolge je eine Zitze am Grund mit voller Faust erfaßt, und die Milch in gleitender Abwärtsbewegung herausgefördert wird. — England.

Nifferig = fehlerhaft kleingelocht, bei Schweizer Rundkäsen. — Schweiz. Allgäu.

Nifsler oder **Tausendlöchler** = mißratener Schweizer Rundkäs mit vielen, lauter kleinen Augen. — Schweiz. Allgäu.

Nitel = Nidl. — Elsaß.

Nitrat=Reaktion = Diphenylamin-Reaktion. Von lat. nitrum, griech. νίτρον = Natron.

Nitro=Acid=Butyrometrie = mit Milchfettbestimmung (Acidbutyrometrie) vereinigte Prüfung der Milch auf Wasserzusatz Nach Kaniß, 1901. S. Nitratreaktion.

Nocken oder Nockerle = gekochte, oder in Schmalz gebackene Mehlklöße; ital. gnocco. — Österr. und oberbayr. Alpenländer.

Nögel-Ost, norweg., s. Leydener Kümmelkäse.

Noir (le), franz., = der schwarze Schimmel bei reifenden Weichkäsen. — Frankreich.

Nonne = verschnittenes weibliches Rind.

Nostrale=Käse (nostrale = einheimisch) = in der italienischen Provinz Cuneo (Piemont) hart (duro) oder weich (tenero) bereitete Käse.

Nüchternes Kalb = Kalb, unmittelbar nachdem es geboren wurde, bevor es saugte oder Milch zu trinken erhielt.

Nukleine = den Zellkernen eigentümliche und der Eiweißbildung voraufgehende, in der Milch mit dem Käsestoff verbundne chemische Körper. Von lat. nucleus = Kern; nach Miescher, 1868/69.

Nule = saugen. — Elsaß.

Nutrium = als Viehfutter verwendetes lösliches Magermilchpulver. — Nord-Amerika.

Nutrose = in Wasser lösliches, aus einer Verbindung von Käsestoff mit Chlorkalcium und einem Alkali hergestelltes Nährpulver, nach Liebrecht und Röhmann, D. R. P. 85057, Kl. 12, vom 6. Mai 1894, 89142, Kl. 12, vom 14. Mai 1895, mit Zusatzpatent von Riegel und Rose 98441, Kl. 53, vom 11. Juli 1897; enthält ungefähr 83 v. H. Eiweißstoffe und 3,7 v. H. Asche.

Nutzen, der, = a) Alpnutzen, d. i. Ausbeute an Käs und Butter während der ganzen Alpzeit;

b) Nutzen einer Kuh, d. i. Erlös aus dem Milchertrag nach Abzug des Weidegelds. — Alpenländer.

Oberhasli-Alp-Käs = auf den Alpen des Oberhasli- (Aar-) Tales im Kanton Bern bereiteter dem Spalen- ähnlicher Vollmilchkäs, welcher sich durch vorzüglich feinen Geschmack, schöngelbe Naturfarbe und viele Jahre lange Haltbarkeit auszeichnet

Obers, der, = Rahm. — Österreich.

Ober-Säß, s. Säß.

Occhiato, ital., = zu viel gelochter Käs. — Nördl. Italien.

Occhiatura, ital., = Lochung, bei Parmesan- und bei Emmentaler Käs; von ital. occhio, lat. oculus = Auge.

Ocellé, franz., = geapfelt (bei rotfarbigem Vieh); wörtlich = gepantert, von ocelot = Panter, von lat. ocellus = kleines Auge; vgl. miroité. — Schweiz.

Odel = a) ohne Einstreu gewonnener Stalldünger. — Schweiz.

b) Mistjauche. — Bayern.

Oestrum, engl., = Rindrigkeit. Vgl. heat und rut. — Nord-Amerika.

Ofer-Heu oder -Hei, auch Kant-Heu = Heu von den Ufern oder Rändern der Gräben oder der Kanäle. — Ostfriesland.

Off flavour, engl., = allgemein abschmeckend; bei Cheddarkäs besonders ein bei frühem Verderben des Käses eintretender Geschmack. — Kanada.

Offener Käs = Gegensatz von geschlossenem Käs, s. Gläsler.

Öffnung = Lochung. — Schweiz. Allgäu.

Of-gusten = eine Kuh trockenstellen, nicht mehr melken. — Ostfriesland.

Öhmd, s. Omad.

Oil-cake, engl., = Leinkuchen. — England. Nord-Amerika.

Oil meal, engl., = Linseed meal; vgl. Cotton-seed meal. — Nord-Amerika.

Oil test, engl., = Messung des geschmolznen Fetts der aus einer Rahmprobe gewonnenen Butter. — Nord-Amerika.

Oje oder Öje = weibliches Schaf; meist gebräuchlich in Verbindung mit Lamm; verwandt mit engl. ewe und lat. ovis. — Ostfriesland.

Olaktose = je bis 30 Eigelb mit 1 l Magermilch verschüttelt, das Gemisch durch Erhitzung haltbar gemacht; D.R.P. Kl. 53e, 148096, v. 22. November 1901.

Old curd, engl., = bei der Bereitung von Lancashire-Käs einen Tag oder länger aufbewahrter Wrungel, der mit ungefähr der gleichen Menge frischen Wrungels (new curd) zusammen gemahlen wird. — England.

Oleïn = eins der Fette, die das Butterfett bilden; nach Chevreul, 1823; von lat. oleum = Öl.

Oleo = Abkürzung von Oleomargarine b. — Nord-Amerika.

Oleo-Butyrometer = Vorrichtung, die Dichte des Butterfetts zu prüfen; nach Brullé, 1896.

Oleo-Grammeter = Gerät, Butter durch Belastung zu prüfen (nach Brullé, 1893).

Oleo-Margarin = aus Premier jus nach Auskrystallisirung des Stearins abgepresstes, bei niederen Wärmegraden schmelzbares Fett, das den Grundstoff zu Herstellung von Kunstbutter bildet.

Oleo-Margarine = a) Oleomargarin. — Dänemark.

b) Margarine, als gesetzliche Bezeichnung eingeführt in Kalifornien (Ges. v. 1. 3. 1883), in Arkansas (31. 3. 85), in den Vereinigten Staaten (2. 8. 86).

Oleo-Nukleo-Proteid = aus dem Fett und dem Käsestoff der Milch zusammengesetzt gedachter chemischer Körper; nach David Fraser Harris, 1898.

Oleo-oil, engl., = Oleomargarin. — Nord-Amerika.

Oleo-Refraktometer, s. Refraktometer.

Olivet (Fromage d'Olivet) = ursprünglich in der Gemeinde Olivet, im Süden der Stadt Orleans in Frankreich, neuerdings (seit 1866) im Flecken les Andes, 8 km nördlich von Orleans, in dreierlei Sorten, Olivet ordinaire, O. affiné und O. d'été et à la crème, bereiteter runder Weichkäs; der O. affiné im Gewicht von ungef. 0,3 kg.

Olmützer Quargel = laibförmige Sauermilchkäse von ungef. 4 cm Durchmesser und 1 cm Dicke, dem Harzer ähnlich.

Öl-ost, schwed., = frische Milch, zugleichen Teilen mit Dünnbier gekocht, als heißes Getränk; wörtlich = Bierkäs. — Finland.

Omad, Amat, Aumet, Omahd, Öhmd = Grummet, Nachmahd, d. i. zweiter oder folgender Heuschnitt. — Oberdeutschland. Vgl. Emd.
Omahd-Fresser = Grummetfresser. — Allgäu.

Omaere oder omaire = kefyrartig gegorene Kuhmilch der Hereros in Südwest-Afrika.

Omatuko = in Kürbisflaschen geschüttelte Omaere.

Onder-melk, holl., = die bei dem frühern Aufrahmverfahren unter dem Rahm verbleibende Milch, abgerahmte Milch; wörtlich = Untermilch (Gegensatz von Obers oder Flott).

One-meal-cheese, engl., = Frischmilch- (Vollmilch-) Käs; vgl. Two-meal-cheese. — England.

Oneida-Wanne = mit eigener Wasserheizung ausgestattete länglich viereckige Käsewanne; erfunden um 1860 von Will. Ralph, Utica, N.-Y.; benannt nach der Grafschaft Oneida im Stat New York.

Ont-doeken, holl., s. doeken.

Opalisin = eiweißartiger Bestandteil der Milch; nach Wroblewski, 1898.

Open cheese, engl., = Cheddarkäs, welcher, statt regelrecht dicht geschlossen zu sein, mit zahlreichen unregelmäßigen Löchern durchsetzt ist. — Kanada.

Open randen, holl., s. Gescheurde randen.

Opgieten, (de melk wordt opgegoten), holl., = Milch aufrahmen, oder um sie gesäuert zu verbuttern, in Tonnen zusammengießen.

Op-lagt melk, dän., = abgeleckte Dickmilch.

Opper = Haufen; Heu-Opper = Heuhaufen; oppern = in Haufen bringen — Ostfriesland.

Oppléch, örtl.-franz., = hölzerne Form, worin der Laguiole-Käs gepreßt wird. — Aubrac-Gebirge, Frankreich.

Orange-County-Verfahren (spr. Orindsch Kaunty) = Aufrahmung der Milch in 50/56 cm hohen Blechgefäßen in einem 8,5/12,5° C warmen Wasserbad; entwickelt um 1860; benannt nach der Grafschaft Orange im State New York.

Orantia = Lösung von 50 g Roucou (Orleanfarbstoff) mit 100 g krystallisirtem kohlensaurem Natron in 1 l Wasser, auf die Hälfte eingedampft, von Krick & Harpin zu Bar-le-Duc in Frankreich als Butterfarbe in Handel gebracht.

Orod-Säure = von Biscaro und Belloni (1905) in süßer Molke gefundne Säure.

Oséguado, örtl.-franz., = des Morgens bewirkte Abweidung der Grenzen einer Alm, um, mangels einer Umzäunung, das Vieh von den Nachbaralpen abzuhalten. — Aubrac-Gebirge, Frankreich.

Ost, norweg., schwed., dän., = Käs.
Ost i flöden, dän., = Milch- oder Rahm-Gerinnung ohne Säurung.
Oste-Aare, dän., = Gerät zu Zerkleinerung der Matten, Mattenbrecher.
Oste-Greb, dän., = Gerät zu Ausrührung des Bruchs.
Ost-grep, schwed., = Ostegreb.
Oste-Kniv, dän., = Osteaare.
Oste-Kop, dän., = Käseform.
Ost-krans, schwed., = Käsereif, Järb.
Ost-lyra, schwed., = Käseharfe.
Oste-Svöb, dän., = Gewebe zu Einhüllung von Käsen, besonders auch mithilfe von Paraffin.
Ost-vax, schwed., und Oste-Voks, dän., = Paraffin oder ähnliche Stoffe, womit Käse luftdicht überzogen werden können.

Ostfriesischer Kräuterkäse = durch Zusatz von Saft aus Schaflorbern (vgl. Texeler Schafkäse) oder von Märrettigblättern zu der zu verkäsenden Milch grün gefärbter, mit Nelken und Anis gewürzter Magerkäs Ostfrieslands.

Ostyepka-Käs = 0,25/1,0 kg schwerer aus Schafmilch bereiteter eiförmiger oder in doppelt keglige Form gepreßter, bisweilen geräucherter Schnitt- auch Reibkäs Siebenbürgens und Ungarns.

***Ottô** = Feuerherd. — Kanton Waadt, Schweiz.

Otvora, bulgar., = bei der Bereitung von Kaschkavel nebenher gewonnener Ziger. — Bulgarien.

Oud wijf, holl., s. Rimpelkorst.

Ouverture, franz., = Lochung; wörtlich = Öffnung. — Schweiz. Frankreich.

Óvárer Käs = in Ungarisch-Altenburg (Magyar-Óvár) nach Tilsiter Art aus Vollmilch mit Nachwärmung auf 45° C bereiteter, in Formen von 27 cm Durchmesser mit Druck von 8 kg auf 1 kg Käs gepreßter, bei 18° C in sechs Wochen gereifter Rundkäs im Gewicht von 5 kg (1905).

Overhand mode of milking, engl., s. Nievling.

Over-Löber, dän., = Kuh mit einer längern als einjährigen Zwischenkalbezeit.

Over-Löper = Overlöber. — Ostfriesland.

Over-melken, holl., = eine Kuh länger als ein Jahr melken, ohne sie inzwischen wieder ein Kalb bringen zu lassen.

Over-run, engl., = Unterschied zwischen dem Gewicht des in einer Milchmenge durch Prüfung ermittelten Butterfetts und dem in der Regel größern Gewicht der daraus gewonnenen Butter. — Nord-Amerika. Neu-Seeland.

Oxoluin und Anoxoluin = zwei vermeintlich den Käsestoff bildende Stoffe; nach Le Conte und de Goumoens, 1853.

Oxydase = formloser, oxydirender, auch in Milch vorkommender Körper (nach Duclaux); von Bourquelot Anaeroxydase genannt, weil die Oxydirung auch bei Abwesenheit der Luft erfolgen kann.

Ozon-Reaktion = Rückwirkung ungekochter Milch auf Guajaktinktur oder ähnliche Prüfmittel.

Paardje, holl., = Abgabe des Bauern in Nord-Holland von dem Geld, das er für verkauften Käs empfangen hat. An den Markttagen hat jeder Käsehändler eine bestimmte, von ihm gemietete Zahlstelle. Dort entrichtet der Bauer, nach Empfang seines Kaufgelds, als Mietsentschädigung 1 oder 2 Kwartje (1 K. = 0,25 Gulden). Solch eine Abgabe wird paardje (Pferdchen) genannt (vielleicht nach einer früher üblichen Münze?).

Pack-Butter = Faktoreibutter. — Hamburg.

Package butter oder packed butter, engl., = auf irgend eine Weise in Mengen von weniger als 20 Pfd. verpackte Butter. — Nord-Amerika.

Packing the curd, engl., = bei der Bereitung nordamerikanischen Chedderkäses übliche Anhäufung des Wrungels zu dem Zweck, ihn nicht kalt werden zu lassen und so in ihm vermehrte Bildung von Milchsäure zu bewirken (vgl. Ripening of the milk).

Packing house, engl., = amtliche Bezeichnung für eine auch unter den Begriff dairy fallende Anstalt, in welcher anderswo hergestellte Butter zu milled butter umgearbeitet wird. — Neu-Seeland.

Pad-Stier, holl., = von Gehöft zu Gehöft geführter Gemeinde-Zuchtstier, dessen Nahen von feinem Führer durch Hornruf angezeigt wird. — Nord-Holland.

Paglia, ital., s. formaggio della paglia.

Pago-Käs = auf der dalmatischen Insel Pago aus frischer Schafmilch mit Lab bereiteter harter flachcylindrischer Käs von 12/30 cm Durchmesser und etwa 7 cm Höhe.

Paillas, franz., = Faisselle b. — Aubrac-Gebirge, Frankreich.

Paillasson, franz., = aus sich kreuzendem Roggenstroh gebildeter, um einen Holzreifen gewickelter schüsselförmiger Unterlegteller für in der hineingestellten Form abtropfenden Mont d'or-Käs; von paille, ital. paglia = Stroh.

Paillettes, franz., = Strohbündel, worauf die abtropfenden Olivet-Käse gelegt werden. — Loiret, Frankreich.

Paillon, franz., = Strohmatte zu Unterlage für den Macquelines-Käs.

Paillot, franz., = sechs Stück in gemeinsamer Papierhülle verpackte Camembert-Käse. — Calvados, Frankreich.

Painch, ladin., Pantg, roman., = Butter (von lat. pingnis, verwandt mit irisch baine = Fett, Butter?). — Ober-Engadin und Oberhalbstein, Kanton Graubünden, Schweiz.

Paisley-meal = nach der schottischen Stadt Paisley benanntes Maismehl, dem ein Teil des Stärkemehls entzogen ist.

Pala, ital., = spatenförmiges hölzernes Gerät zu Herausnahme des Wrungelkuchens aus dem Kessel, bei reggianer Art der Bereitung von Parmesankäs; lat. pala = Spaten.

Pallone, ital., = geblähter Käs (verwandt mit lat. pallium = Mantel?).

Palmin, s. Kokosnussbutter.

Palmitin = eins der Fette, die das Butterfett bilden; nach Heintz, 1853.

Pan, engl., = flache tönerne oder metallne Aufrahmschüssel, Pfanne. — England.

Panar oder penar, roman., = buttern; von ital. panna = Rahm, vgl. Painch. — Kanton Tessin, Schweiz.

Panaglia, roman., = Pannaggia. — Kanton Graubünden, Schweiz.

Panedda, Pera di vacca oder Casigiolu, ital., = sardinischer Caccio cavallo.

Panello, ital., = aus überreifer Milch bereiter Käs. — Nördl. Italien.

Pannaggia oder Pennaggio, ital., = Lombardisches (Schweizer) Dreh-Butterfass, Lire; von panna = Rahm.

Pannaruola, ital., = napfförmiges Schöpfgefäss, womit abgerahmt, der Bruch im Käsekessel verzogen wird, u. dgl. m.

Pannetta, ital., = dünne, während der Gerinnung der zu Bereitung von Parmesankäs gelabten Milch sich obenauf absetzende Rahmschicht; von panna = Rahm.

Pann-kakar sig, schwed., = flyta; wörtlich = zu Pfannkuchen werden.

Pans oder Panse = Pansen. — Ostfriesland.

Pantg, roman., s. Painch.

Panzer, der, = Harnisch. — Allgäu.

Paquier, franz., = Kuhrecht. — Schweiz.

Para-Kasein, s. Kasein.

Parc, franz., = Melkzaun (Pferch) oder auch ummauerter, zum Teil mit losen Brettern überdachter Melkplatz. — Kanton Wallis, Schweiz.

Parcage de vaches, franz., = Pferchdüngung durch angebundne Kühe. — Savoyer Alpen.

Pare = Raufe (vgl. Barn). — Elsass.

Parenicza = herzförmige, geflochtne oder sonstwie beliebig geformte Schafkäse Ungarns.

Pari, der, (von Berg) = Melkerei mit zugehörigem Gelände. — Elsass.

Pariser oder Petersburger Butter = aus süßem, auf 70/90° C erhitztem Rahm bereitete Butter; von Nikolaus Wereschagin, Vorsteher der Molkereischule zu Edimonowo, in Petersburg eingeführt, später auf Veranlassung von Nils Grotenfelt hauptsächlich in Finland bereitet. Die Bezeichnung entsprang aus der Vorliebe, die man in Petersburg für pariser Erzeugnisse hegte.

Parmesan-Käs = flachrunder 25/60 kg schwerer halbfetter Reibkäs, dessen Höhe ungef. gleich $^1/_3$ bis $^1/_2$ Durchmesser ist. In seinem Heimatland Italien nach seiner körnigen Beschaffenheit Formaggio di grana oder granone genannt und in drei Sorten, tipo lodigiano, reggiano und parmigiano, unterschieden, die ihren Ursprung in den Gegenden von Lodi, Reggio Emilia und Parma haben.

Part, s. Yardbutter.

Pascha = in Russland für die Osterzeit aus Quarg mit Sahne, Butter, Zucker, Gewürzen bereiteter, frisch verzehrter Käs. Pascha, lat., = Ostern; jüd. Passah.

Passé, franz, = fait, oder trop fait.

Paste, s. Salting with paste.

Pasteurisiren = eine Flüssigkeit durch Erhitzung auf Wärmegrade haltbar machen, die unter dem Siedepunkt des Wassers liegen; benannt nach dem französischen Forscher Pasteur, der zuerst (1860) nachwies, dass diese Wärmewirkung auf der bei 65° und darüber erfolgenden Abtötung kleiner, Gärung hervorrufender Lebewesen beruhe.

Pasteurisirte Milch = so lange auf 65/100° C erhitzte Milch, dass alle darin enthaltnen ausgewachsnen Keime von Gärungs- oder von Krankheitserregern abgetötet sind. Sterilisirte Milch = darüber hinaus so hochgradig erhitzte Milch, dass auch die darin enthaltnen, nicht ausgewachsnen Keime (Sporen) abgetötet sind. Man unterscheidet Kontinuirliche (ununterbrochne) Erhitzung und Fraktionirte oder Diskontinuirliche (unterbrochne), d. i. in bestimmten Zeitabschnitten bei minder hohen Wärmegraden zu dem Zweck wiederholte Erhitzung, ohne Beschädigung der Milch auch diejenigen Lebewesen abzutöten, die in der Zwischenzeit aus den gegen höhere Wärmegrade widerstandsfähigern Sporen erwachsen waren.

Pastré, franz., = Kuhhirt. — Aubrac-Gebirge, Frankreich.

Pastur, paster, roman., = Hirt.

Pasty cheese, engl., = infolge zu hohen Feuchtigkeitsgehalts weicher und klebriger Chedbarkäs. — Kanada.

Pater, rom., = Zufenn für die Zigerbereitung. — Kanton Wallis, Schweiz.

Patriziato, ital., = Alpgemeinde. — Kanton Tessin, Schweiz.

Patro, wallis., s. Maître.

Patron, engl., = Milch lifernder Teilhaber an einer Molkerei. — Nord-Amerika. Australien. Neu-Seeland.

Patta oder **Pattone**, ital., = aus Hanfgarn gewebtes Käsetuch.

Pâturage boisé, franz., = Wytweide. — Schweiz.

Patuzzo, ital., = bei Ausrührung des Parmesanbruchs nach dessen gehöriger Erwärmung an der Oberfläche in kleiner Menge sich sammelnde schaumige Unreinigkeit.

Peau, franz., = Schimmelüberzug bei Weichkäse; wörtlich = Haut, lat. pellis.

Pecorino-Käs, ital., = a) in der Campagna romana und in Sardinien bereiteter, um 8 kg schwerer flachcylindrischer Schafkäs; von ital. pecora = Schaf.
b) $1^1/_2$ bis 2 Jahre alter, nicht etwa mit Zusatz von Schafmilch bereiteter Montasio-Käs. — Friaul (Udine), Italien.

Pecorino dolce, ital., = vollfetter, im Agro romano bereiteter runder, mild gesalzner, 5,5 bis 8,5 kg schwerer Schafkäs.

Pede = Wassertrage, Tragjoch, d. i. ein über den menschlichen Nacken zu legendes Holzgerät, an dessen beiden Enden je ein Strick, oder eine Kette mit einem Haken befestigt ist, woran Eimer, Kannen oder Körbe aufgehängt getragen werden. Von altpreuß. pid = tragen. — Ost- und Westpreußen.

Pegnin = eine von den Höchster Farbwerken (1900) hergestellte Mischung von Lab und Milchzucker, die der Kuhmilch zugesetzt werden soll, um sie leichter verdaulich zu machen.

Pegot oder **Pégot**, franz., = nach der Salzung sich bildende schleimige Schicht auf reifendem Roquefort. — Aveyron, Frankreich.

Peigner le beurre, franz., = die Rohbutter behufs Entfernung von Haaren, Fasern usw. mit einem Messer durchziehn; wörtlich = kämmen; vgl. Haarmes und Hairing the butter. — Belgien.

Pekel, holl., = Salzlake, Pökel.
Pekel-bak = größrer Behälter zu einem mehrtägigen stärkern Salzbad für eine Mehrzahl von Goudakäsen; vgl. Pekel vloot.
Pekel-heft = bei Käsen im Salzbad auftretende ungefährliche Blähung; vgl. Heft.
Pekel-kist, holl., = Zoud-kist.
Pekel-vloot, holl., = runde hölzerne Bütte zu einem eintägigen schwächern Salzbad für einzelnen Goudakäs; vgl. Pekelbak.

Pelletta, ital., = Labmagen; von lat. pellis = Haut.

***Penn**, roman., = Buttermilch; von panar oder penar = buttern.

Pennaggio, ital., = Pannaggio.

Pepsin = mit dem Chymosin vergesellschafteter, die Verdauung der Eiweißkörper bewirkender Bestandteil des Magensaftes; nach Th. Schwann, 1836. Von griech. πέψις = Verdauung.

Peptone = bei der Verdauung oder bei andern Gärungsvorgängen aus beginnendem Zerfall von Eiweißkörpern sich ergebende chemische, in Wasser lösliche

und durch Hitze oder durch Lab nicht wieder fällbare Verbindungen; vgl. Pepsin.

Pera di vacca, ital., = Panedda; wörtlich = Kuhbirne.

Péral, franz., = aus Schafmilch für den Hausbedarf bereiteter Fromage blanc. — Aveyron, Frankreich.

Perhydrase-Milch = durch Zusatz von Wasserstoffsuperoxyd in v. Behrings Anstalt zu Marburg a. L. von Much und Römer nach eignem Verfahren abgetötete, übrigens wesentlich nicht veränderte Kuhmilch (1906).

Perhydrol = Wasserstoffsuperoxyd zu Bereitung von Perhydrase-Milch.

Periodo di aspetto, ital., = Zwischenzeit zwischen zwei Ausrührungen (tacco) des Bruchs; wörtlich = Wartezeit. — Nördl. Italien.

Peroxydase, s. Milch-Peroxydase.

Persillé, franz., = Gemeinbegriff für mit Schimmel — ähnlich wie mit gehackter Petersilie (persil) — durchsetzte Käsearten, wie Roquefort, Gex, Septmoncel, Sassenage, Mont-Cenis, Tignard u. dgl.

Personabel = Teilhaber an einer Gemeinalpe; von lat. persona. — Kanton Graubünden, Schweiz.

Pes, s. Biss.

Pesa-latte, ital., = Milchsenkwage, Laktodensimeter; von ital. pesa oder peso = Gewicht (lat. pendere = wägen) und latte = Milch.

Pese = biseln. — Elsass.

Pèse-lait, franz., = Milchsenkwage; von peser, lat. pendere = wägen.

Pesse, franz., = für den Hausbedarf bereiteter Käs aus frischen Matten, die man mit zerstückelten, von frischen Käsen auf der Presse abgeschnittnen Rändern zusammen einen Tag lang gären lässt. — Kanton Wallis, Schweiz.

Petersburger Butter, s. Pariser Butter.

Petig, das, = Bütte; von Bottig. — Melich-Petig = eirundes mit Traggurten versehenes Milchgefäss. — Elsass.

Petit beurre, franz., s. Beurre de ferme.

Petit-carré-Käse = nach Art des Suisse bereitete quadratische Käse, 1/1,5 cm hoch und gegen 5 cm lang; frisch oder gereift; ungefähr gleich dem Ancien impérial.

Petit-suisse, franz., = Gervais-Käs; so genannt infolge einer Verwechslung der in der Normandie gelegnen Stadt Neufchâtel mit der schweizer Stadt gleichen Namens.

Petroleum-Butter = rahmartiges, durch rasche Zusammenbuttrung hergestelltes Gemenge von 2 Teilen Petroleum und 1 Teil saurer Milch, das in 10/20facher Verdünnung zu Bekämpfung von Insekten dienen soll; nach Heinr. Semmler, 1891.

Péture, franz., = Gemisch von Bohnen- und Hafermehl als Mastfutter für Rindvieh. — Kanalinseln.

Pexine, franz., = Labstoff; von griech. πῆξις = Gerinnenmachung; nach C. Pagès, 1888; vgl. Chymosin.

Pfander = Beigeordneter des Vorstands einer Alpgemeinde oder einer Alpgenossenschaft; von Pfänder = Aufseher, der Gesetzesübertreter pfändet. — Schweiz.

Pfarr-Käs = von einer Alpgemeinschaft dem zugehörigen Pfarrer in Form eines Käses geleistete Abgabe. — Schweiz.

Pfil = Schutzwand gegen Lawinen; Pfil = Pfeiler. — Berner Oberland, Schweiz.

Pfister-Käse = nach einem von Pfister-Huber, damals Käsereileiter der Anglo Swiss Condensed Milk Company in Cham, i. J. 1883 vorgeschlagnen und seitdem ausgeübten Verfahren bereitete Schweizer Magerkäse. Wesentliche Eigentümlichkeit des Verfahrens ist Anwendung des Salzbads und hoher Feuchtigkeitsgehalt des Reifungsraums, bez. Behandlung der Käse in einem Dampfbad.

Pflanzer, Alpen-Pflanzer = Alpenwärter, dessen Aufgabe darin besteht, vor dem Alpauftrieb die Wege für das Vieh auszubessern, an gefährlichen Stellen Abwehren anzubringen, die Alpweiden von Steinen und Gesträuchen zu säubern, die Wasserrinnen zu reinigen, den Mist aus den Stallungen auf den Wiesen oder Weiden auszustreun und den Streubedarf herbeizuschaffen. — Zillertal, Tirol.

Pflatter, die, = a) in ganzen Fladen auf der Weide liegen gebliebner Kuhmist;

b) dickflüssiger ohne jede Streu oder vielleicht nur mit spärlicher Einstreu von Sägespänen gewonnener Mist der Stallgrube. Das Wort ist vermutlich schallnachahmend gebildet; vgl. Bloder und Pfloder. Pflattern = Pflatter ansammeln, oder als Dünger verteilen. — Allgäu.

Pfloder oder Pfluder = Pflatter. — Schweiz.

Pfreim = reifartiger Anflug des auf der Hochalm lang, fast zottig gewordnen Harkleids des Pinzgauer Viehs. — Pinzgau, Österreich.

Pfündeln, auspfündeln = Butter in Pfundstücke formen. — Bayern.

Pfünder-Butter = in Stücke von 1 Pfd. Gewicht oder von Teilen eines Pfunds geformte Butter; im Gegensatz zu Ballen-Butter = ungeformte zu beliebigen größern Stücken vereinigte Butter. — Schweiz.

Phenolphtalein = fast farbloser, mit Alkalien eine prachtvolle rote Farbe von höchst ausgibiger Färbekraft ergebender Körper; von Soxhlet (1887) als verstecktes Kennmittel für Margarine vorgeschlagen.

Phytosterin = Hauptbestandteil des nicht verseifbaren Rückstandes pflanzlicher Fette; von griech. φυτόν = Gewächs und στέαρ = Talg; nach O. Hesse, 1878.
- Phytosterin-Probe = Prüfung von Fetten zu Unterscheidung ihres pflanzlichen oder tierischen Ursprungs durch Vergleichung der Schmelzpunkte und der Krystallformen des Phytosterins und des Cholesterins; nach E. Salkowski, 1887;
- Phytosterinacetat-Probe = von A. Bömer, 1901, durch Vergleichung der betreffenden Essigsäure-Verbindungen verbesserte Phytosterin-probe.

Piatta, ital., = kreisrunde kupferne Aufrahmschüssel, 20 cm tief, bei 85 cm Durchmesser; mit beweglichem Aufhängering; von ital. piatto = flach, platt; wohl gegensätzlich zu tiefen Aufrahmtöpfen. — Lombardei.

Pie, franz., = scheckig, bei der Farbe des Viehs; pie noir = schwarzbunt, pie rouge = rotbunt, pie souci = grauscheckig, jaune pie = semmelgelbscheckig, pie froment = dunkelgelbscheckig; hergeleitet vom scheckigen Federkleid der Elster (pie). — Schweiz.

Piimä, finn., = Surmjölk. — Finland.

Pilsener Verfahren der Milchfettbestimmung = Ersatz der beim Sal-Verfahren angewendeten, zur Zeit noch geheim gehaltnen Lösungsmittel durch eine Mischung von 5 g Phosphorf. Natron, 15 g neutralem Citronens. Natron, 30 g Kochsalz, 65 g Ätznatron, in 600 kbcm weichen Wassers; nach Fr. Kundrat und A. Rosam an der Molkereischule zu Pilsen in Böhmen (1906/7).

Pimm- oder **Pimp-Käse** = mit Kümmel versetzte handgeformte laibförmige Sauermilchkäse, die noch fast frisch, nur oberflächlich getrocknet, genossen werden. — Mecklenburg.

Pineapple-Käs (engl. pine-apple = Ananas) = englischer ananasförmiger 2/6 kg schwerer Hartkäs.

Pink, holl., = Färse.

Pinkish, engl., = foxy; wörtlich = nelkenrötlich.

Pioskop = kleine Scheiben aus Hartgummi mit verschiedenfarbig abgestuftem Milchglas zu dem Zweck, den Fettgehalt einer Milchprobe aus dem Vergleich ihres Aussehns mit einem der Farbentöne des Milchglases zu schätzen; nach Heeren, 1881. Von griech. πῖον = Fett, und σκοπέειν = beschaun. Vgl. Milchspiegel b.

Piqueuse, franz., = Maschine, die Roquefort-Käse nach der raclage je mit 26/60 drei Millimeter weiten Löchern zu durchbohren, welche den Schimmelkeimen im Innern Luftzuführen sollen. — Aveyron, Frankreich.

Pirl oder Pirrel = in einem Beutel gekochte Speise aus Mehl und Biestmilch. — Ostfriesland.

Piscianto, ital., = Käs, der an einer offnen Stelle einen übelriechenden Saft austreten läßt; von ital. piscia = Harn.

Piske-flöde, dän., = Schlagsahne; von piske oder pidske = peitschen.

Pissertje, holl., s. Portelgaatje; Verkleinerungsform von pisser.

Pitkä-piimä, finn., = Långmjölk.

Placke = geschlossner Grasbestand im Wildheubezirk (verwandt mit blach in Blachfeld?). — Schweiz.

Plaggen = Rasenstücke. — Ostfriesland.

Plaie = blähen; von Kühen = einem fremden Melker gegenüber die Milch zurückhalten. — Elsass.

Planchon, franz., = tellerförmige Unterlage unter die bei der Bereitung von Briekäsen gebräuchliche ringsförmige éclisse.

Planchot, franz., = Scheibe von Buchenholz als Unterlage für die clayette bei Briekäsen.

Plangge = Bösene. — Kanton Nidwalden, Schweiz.

Planke = Placke. — Schweiz.

Plant, engl., = innere Einrichtung oder Ausrüstung einer Molkerei, im Gegensatz zum Gebäude; z. B. Pasteurizing plant = Einrichtung zu Milcherhitzung. Ital. impianto. — England. Neu-Seeland.

Plasmon = Kaseon b.

Plats oder Platse = Platz, Bauernhof. — Ostfriesland.

Plat-Sad oder Swine-Gras = Vogelknöterich (Polygonum aviculare L.). — Ostfriesland.

Plätter = Pflatter. — Schweiz.

***Plätter-Kübel** = kleiner Eimer mit Deckel und Tragring, Schotte für die Senner darin aufzubewahren. — Schweiz.

Platt-Seite = flache Seite der großen Laibkäse, gegensätzlich zur Färbseite. — Schweiz. Allgäu.

Pleeg-vloer, holl., = Futtergang zwischen zwei Reihen aufgestellter Kühe. — Süd-Holland.

Pleiße oder Pleiße = sehr steile, für Weidevieh gefährliche, mähbare Halde. — Schweiz.

Plies, franz., s. mise en plies.

Plockor, schwed., = a) bei der Bereitung von Smålands Prestost in kleine Stücke zerteilter Bruch, womit die Käseform angefüllt wird.
b) s. Plockost.

Plock-ost, schwed., = aus kleinen, von Nachbarn zusammengebrachten Milchmengen (plockor) gemeinschaftlich bereiteter Käs. — West-Gotland.

Plümpe = Kuhglocke. — Schweiz.

Plunder-Milch = entrahmte saure geronnene Milch; vgl. Blodermilch. — Westfalen.

***Plutsch-Kübel** = Butterfass; vgl. blutze. — Schweiz.

Plutt-laden, s. laden.

Plutze = stoßen, rühren, pumpen; von blotzen; vgl. blutze.

Plynne = hochgelegene Wiesenfläche (von lat. planus). — Elsass.

Poche, franz., = Käseschufe. — Schweiz. Jura.
Poche à écrèmer, franz., = Rahmschufe. — Schweiz.

Pockrig = perlsüchtig. — Ostfriesland.

Poêle, franz., = Wohnzimmer, worin die Käsereiverrichtungen ausgeübt werden. — Vogesen.

Pofel-Klee = zu Heu gemachter Stoppelklee (Klee aus dem Jahr der Ansat); pofel = minderwertig, nicht gediegen; (von franz. pauvre = arm?). — Kärnten.

Pohja-maito, Juurus maito oder Juurus-piimä = Bottenmjölk.

Poids, franz., = Abnahmeraum für den nach den Felsenkellern abgelieferten frischen Roquefort. — Aveyron, Frankreich.

Poke, engl., = Labmagen. — England.

Pokken, holl., = a) hell- oder dunkelbraune, durch Schimmelbildung verursachte Tüpfel auf Goudakäs.
b) runde in den (Edamer) Käs von außen eindringende weißschimmlige Flecke.

Pol = Pfuhl, Pfütze, Lache, Grube.
Pol-Acht = Entwässerungsbezirk; Pol-Achter = Entwässerungsobmann; Pol-Ruske = Sumpfbinse. — Ostfriesland.

Polane (tschech.?) = baumlose Weide; vgl. Salasche. — Beskiden.

Polder oder Groden = eingedeichtes Marschland; vgl. Koog. — Ostfriesland.

Polenske-Zahl = Zahl der Kubikcentimeter Zehntel-Normal-Alkalilauge, die zu Sättigung flüchtiger unlöslicher Fettsäuren in Butter nach dem Verfahren von Polenske, Hilfsarbeiter im Reichsgesundheitsamt, erforderlich sind (1904).

Polenta in flor, ital., = aus Buchweizenmehl und süßem Rahm mit Rosinen bereiteter Brei, eine Festtagsspeise; von lat. pollen und pollis = Staubmehl; vgl. Rahmmuß. — Kanton Graubünden, Schweiz.

Polk, Mehrh. Pölke = zwei bis sechs Monat altes, zu Mast bestimmtes Jungschwein (Läufer); verwandt mit Borg = verschnittnes männliches Schwein, engl. boar = Eber, und pork = Schweinefleisch, franz. porc = Schwein. — Nord-Deutschland.

Pols, holl., = Sterl im Stoß- oder Quirl im Quirlbutterfaß.

Pomp-karn, holl., = Karnwinde.

Pont-l'Evêque-Käs = nach dem gleichnamigen Kreis im Bezirk Calvados benannter, seit dem 13. Jahrh. bekannter, in Formen von 10/14 cm Länge und Breite und 2/5 cm Höhe, ursprünglich im Tal von Auge des genannten Bezirks bereiteter, daher Augelot, verkehrt auch Angelot genannter Backsteinkäs mit rauher Oberfläche und festem Innern. Man unterscheidet Käse von dreierlei Güte; die besten, **Fromage de commande** oder **Fromage de lait doux**, werden im September und Oktober aus Vollmilch, auch mit Rahmzusatz, die beiden andern Sorten aus teilweis, bez. aus ganz entrahmter Milch bereitet.

Pooling the milk, engl., = in Käsereien übliches Verfahren, die eingelieferte Milch nur nach Maßgabe ihres Gewichts, ohne Rücksicht auf ihren Gehalt, zu bezahlen. — Verein. St. v. Nord-Amerika. Kanada. Neu-Seeland.

Popelet, franz., = Clou. — Schweiz.

Porcelet, franz., = feiner Mutter entwöhntes Ferkel, Absatzferkel; Verkleinrungsform von porc. — Schweiz.

Poron-juusto, finn., = Renmjölksost.

Port-du-Salut-Käs = seit ungef. 1860 in den Handel gebrachter, nach der Trappisten-Abtei Port du Salut bei Laval im franz. Departement la Mayenne benannter nach Art des Gouda bereiteter Käs von 26/28 cm Durchmesser bei 5 cm Höhe.

Portel, holl., = die bei der Knetung des Wrungels oder aus der Käsepresse abfließende, durch Fett und Käsestoff getrübte Molke.
Portel-gaatje = kleines Loch in frischem, nicht genügend gepresstem Käs, aus dem nachträglich noch Molke abfließt. Pissertje = Käs mit solchem Loch.

Porteleu, holl., = a) mit Pferd und Wagen nach der Weide ziehn, um dort die Kühe zu melken. — Nordholland.
b) den Wrungel mit den bloßen Füßen kneten. Portelaar = derjenige, welcher die Knetung ausübt. Porteltobbe = hölzernes, aus Dauben gebundenes Gefäß, worin die Knetung stattfindet. — Südholland.

Portes du lait, franz., = Milchschüsselchen (Eintrittsöffnungen für die Bauchhautvenen bei Milchkühen).

Pose, franz., 1 P. = $^1/_2$ Mille = $^1/_4$ Dénériaz. — Arbaz, Kanton Wallis, Schweiz.

Pöst ost, schwed., = jäst ost; von pösa = aufschwellen.

Pot-stal, holl., = zu Lagrung des Mists eingerichteter Stall, in Gegensatz zum groep stal, aus welchem er täglich beseitigt wird.

Pouset, franz., = gedrechselte hölzerne Schöpfkelle mit senkrecht in ihrer Mitte befestigtem Stiel, hauptsächlich zum Abschöpfen der Molken vom Käsbruch gebräuchlich. — Aubrac-Gebirge, Frankreich.

Powdered butter, engl., = besonders milde, sehr schwach gesalzne, nur im Kleinverkehr vorkommende Butter. — Neu-Seeland.

Prankle = kleiner niedriger hölzerner Kübel, Brente. — Elsaß.

Prättigauer Pressen-Käs = dem Backsteinkäs ähnlicher, aber erheblich größerer 10/12 kg schwerer mit Nachwärmung der gebrochnen Matten im Prättigautal des schweizerischen Kantons Graubünden bereiteter Magerkäs.

Pré bois, franz., = Weide in Waldlichtungen. — Schweiz.

Prémices, franz., — Fettkäse, die aus der am dritten Tag nach dem Alpauftrieb gewonnenen Milch hergestellt und dem Pfarrer als Abgabe gespendet werden. — Kanton Wallis, Schweiz.

Premier jus, franz., = zwecks Margarinebereitung aus dem Rohtalg zuerst abgeschmolznes Fett; vgl. Oleo-oil.

Prente = Brente. — Kärnten.

Prentele = Weide für Milchkühe; prenteln = Milchwirtschaft treiben; Prentlerin = Sennerin, Schwaigerin. — Kärnten.

Présou, franz., = Labmagen von Lämmern. — Aubrac-Gebirge, Frankreich.

Pressa (da caschiel), roman., = Käsepresse.

Preſſel, der, = a) Presse. — Emmental, Schweiz.

b) Käsepreßdeckel. — Steiermark.

Preſsler = unter der Presse mit Gasbildung gärender Käs. — Schweiz.

***Pressura**, roman., = Pressung; von lat. pressura = Druck. — Kanton Tessin, Schweiz.

Primosale = halbharter Vollmilchkäs aus Schaf- oder Ziegenmilch, rein oder mit Kuhmilch gemischt, wird nach der ersten Salzung, fast noch frisch, 1/10 kg schwer in Binsenkörben verkauft; von ital. primo (lat. primus) = erster und sale (lat. sal) = Salz. — Sicilien.

Prim-Ost oder Mysmer, norweg., = ohne Milchzusatz und minder scharf eingekochter, darum weicher, in kleinern oder größern Holzgefäßen aufbewahrter Mysost. — Norwegen.

Primſen-Käſe, s. Brinsenkäse.

Print, engl., = Butterwecken mit ausgeprägter Verzierung. — England.

Print cheese, engl., s. Cheddar.

Private dairy, engl., = amtliche Bezeichnung für eine Molkerei, welche die Milch von weniger als 75 Kühen auf Butter oder Käse verarbeitet; vgl. Creamery und Factory. — Neu-Seeland.

Process-butter oder renovated butter, engl., = aus minderwertiger oder verdorbner durch Ausschmelzung, Waschung mit Alkali und Wiederaufbuttrung mit Milch wiederhergestellte, seit 1883 üblich gewordne Butter. — Nord-Amerika.

Protein-Stoffe = eiweißartige Stoffe. Ihrer Veränderlichkeit wegen benannt nach dem wandelbaren Proteus der altgriechischen Göttersage.

Proteolytiſches Enzym = die Proteinstoffe der Milch (Käsestoff, Eiweiß) zerstörendes Enzym.

Proton = nach John A. Just in New York durch Alkalien löslich gemachter, getrockneter Quarg, als Nährmittel (1901); es enthält etwa

Eiweiß	80,4	v. H.
Fett	1,3	„
Kohlehydrat	4,8	„
Asche	3,5	„
Wasser	10,0	„

und wird (seit 1902) hergestellt in einer von der stockholmer Aktiengesellschaft in Cherbourg (Frankreich) errichteten Fabrik.

Provatura, ital., = Büffelkäs.

Provender, engl., s. Feed.

Provola = in Kalabrien und Sicilien bereiteter ungef. 4 kg. schwerer rundlaibiger Büffelkäs.

Provolino = italienischer runder Käs aus ganzer Kuhmilch.

Provolone, ital., = nach Art des Caciocavallo bereiteter, 2/4 kg schwerer Käs von kugliger Form.

Prut, holl., = Stollmelk. — Amsterdam.

Pruttel-gaatje, holl., = portelgaadje.

Pſychrometer = Gerät, aus den Anzeigen zweier Wärmemesser, von denen die Quecksilberkugel des einen mit einer sich anfeuchtenden, durch Verdunstung das Quecksilber abkühlenden Hülle umgeben ist, den Feuchtigkeitsgehalt der Luft zu berechnen; von griech. *ψυχρός* = kalt, und *μέτρον* = Maß.

Ptomaïne = infolge eigenartiger Zersetzung in Fleisch jeder Art, Milch, Rahm oder Käs gebildete Giftstoffe, Fäulnisgift, Leichengift; von griech. *πτῶμα* = Leichnam.

Puchta oder Puchti = der bei der Butterschmalzbereitung sich auf der schmelzenden Butter absetzende Schaum. — Franken, Bayern.

***Pulna** oder puigna, roman., = Ziger aus Ziegen- oder aus gemischter Ziegen-, Schaf- und Kuhmilch. — Schweizer Kantone Tessin und Graubünden.

***Pulme** = Buldern. — Schweiz.

Puls-Karne = Springstock.

Puls-Stock = Stoßbutterfaß, vgl. Karnpuls. — Ostfriesland.

Pulsken = in einer Flüssigkeit eine Bewegung bewirken; de Boter bi n'ander pulsken = die Butterkörnchen im Butterfaß zusammenbringen. — Ostfriesland.

Pult-Ost oder Knaost = in Norwegen aus Dotterquarg bereiteter ungeformter Käs.

Pund = Pfund; Pund-Gist = hölzerne 1 Pfd. fassende Butterform. — Ostfriesland.

Punkelfaſs, Punkle, s. Bunkelfaß.

Puntura, ital., = Einstich in den geblähten Teil eines Käses, zu dem Zweck,

die Luft daraus entweichen zu lassen; von ital. punto (lat. punctum) = Punkt, Stich.

*Puonna (ladin.) = Bulbern; vgl. Pona. — Engadin, Schweiz.

Puppen, s. Kabitzen.

Pupple-Kes = mit Saffran oder Kurkuma gelb gefärbter, mit Nelken und Anis gewürzter, bei Kindtaufen genossner Magerkäs Ostfrieslands.

Puron, franz., = a) völlig entkäste süße Molke, von lat. purus = rein. — Frankreich.

b) hölzerner, bei Bereitung des Void-Käses gebräuchlicher Käsesäbel. — Meuse, Frankreich.

*Purschietta oder Burtgetta, roman., = kleine hölzerne Satte. — Kanton Graubünden, Schweiz.

Puster, dän., = geblähter Käs; von puste = blasen, pusten.

Put = Beutel. — Ostfriesland.

Püt od. Pütte = a) künstlicher Brunnen;
b) Schachtrute, d. i. 1 Rute lang und breit, 4 Fuß hoch. — Ostfriesland.

Pyoktanin = violetter Anilinfarbstoff (Methylviolett) zu Abtötung von Bakterien, Bacillen, Kokken; in den Arzneischatz eingeführt 1890; von griech. πύον = Eiter, und κτείνειν = töten; hergestellt von E. Merck, chemische Fabrik zu Darmstadt.

Pyotty, engl., = fleckig, marmoriert, bei Butter. — Ayrshire, Schottland.

Pysch = Stier (von lat. bos?). — Elsaß.

Quabbelig = weich, schwammig, z. B. beim Käsbruch. — Ostfriesland.

Quadrat-Käse = Backsteinkäse.

Quadro, ital., s. Stracchino di Milano.

Quaglio, ital., = Labmagen; franz. Caillette.

Quagl oder cagl, roman., = Lab; von ital. quaglio. — Bündner Oberland, Schweiz.

Quale, der, = Hinterkeule des Kalbes oder des Schweines. — Elsaß.

Quäne = Queene b.

Quarg, fälschlich bisweilen Quark geschrieben, = a) von Molke bis zu Formbarkeit befreite durch Selbstsäurung geronnene Milch; verwandt mit poln. twarog, russ. tworog, ostpreuß. Zwarg oder Zwärg, griech. τυρός.

b) mit der Hand oder ähnlich durch Maschinen geformter Sauermilchkäs; Mehrheit Quärge, Verkleinerungsform Quargel; vgl. Zwarg. — Schlesien.
c) Käsebruch. — Schweiz.

Quargel, s. Olmützer Quargel.

Quarter evil oder Quarter ill, engl., = Black Quarter.

Quartirolo, ital., = im Herbst vom vierten Grasschnitt gewonnener Stracchino- oder ebensolcher Parmesankäs; von ital. quarto (lat. quartus) = vierte.

*Quatsch = Lab; vgl. Quagl. — Engadin, Schweiz.

Queene, Quie (dän. quie, schwed. quiga, engl. quey, verwandt engl. queen, dän. quinde) = a) Färse insgemein. — Schleswig-Holstein;
b) oft rindernde, aber erfolglos zugelassene Färse. — Ostfriesland.

Queijo da Ilha, portugies., = halbharter, auf den Azoren angeblich aus Kuhmilch hergestellter Rundkäs von 25/30 cm Durchmesser und 8/10 cm Höhe.

Queller = Heller oder Andel. — Ostfriesland.

Quey, engl., = Queene. — England.

Quie, s. Queene.

Raaken, holl., uit de melk raaken = wegen nahe bevorstehender Abkalbung Mangel an Milch leiden und deshalb Milchkunden nicht befriedigen können.

Raa-Maelk, dän., = Biestmilch; raa = roh, wild.

Rabacal = portugiesischer härtlicher bis halbweicher runder Käs aus Schaf- und Ziegenmilch, aus der Gegend von Coimbra, von 10/12 cm Durchmesser und 2/3 cm Höhe.

Rabbioso, ital., s. Latte rabbioso.

Rächelen = ranzig riechen. — Schweiz.

Rack, Rackje oder Raktje = Gestell zu Bewahrung von Gefäßen, wie Baljen, Eimern u. dgl. — Ostfriesland.

Raclage, franz., = Abschabung des pegot. — Aveyron, Frankreich.

Rad, dän., s. utrivelig Rad.

Radener Rundkäse = nach Schweizer Art bereiteter 15/20 kg schwerer, 10 bis 14 cm dicker, 30/45 cm im Durchmesser haltender Magerkäs, benannt nach dem Gut Raden bei Güstrow in Mecklenburg, wo die Bereitung i. J. 1876 von Fleischmann eingeführt wurde.

Radstätter Schnittkäs = aus je 55/70 l abgerahmter saurer Milch bereiteter, nur im Käsetuch geformter, dem tiroler Graukäs ähnlicher Schimmelkäs der Taurischen Alpen.

Raffen, Milch raffen = saure Milch über Feuer gerinnen lassen. — Ostpreußen.

Räf = der Kraze ähnliches Gerät. — Schweiz.

***Räheleu** = rächelen.

Rahka-maito, finn., = Kokkeli. — Savolaks, Finland.

Rahm = Sahne.
*Rahm-Blume = Crepis aurea Cass.; steht in dem Ruf, unter dem Weidegras den Fettgehalt der Milch zu erhöhn. — Kanton Appenzell, Schweiz.
Rahm-Brettl = Fürspahn.
Rahm-Holz = flacher Holzstab, der zu Überbrückung des Zwischenraums auf die in eine Reihe nebeneinander gestellten Milchreindl gelegt wird, um zwei oder mehr Reihen derselben aufeinander zu stellen. — Steiermark.
Rahm-Kelle = Rahmlöffel.
Rahm-Koch = Milchspeise, welche durch Anrühren kochenden sauern Rahms mit Gries oder mit einem aus Weizenmehl, Wasser und Ei in Krümel zerriebenen Teig bereitet wird. Nach dem Kochen lässt man den Brei einige Zeit in der heißen Röhre stehen; vgl. Rahmmuß. — Steiermark.
Rahm-Löffel = löffel- oder kellenförmiges Abrahmgerät.
Rahm-Muß = aus Rahm und Mehl über Feuer bereitete, schwach geröstete Krümel, eine Leckerspeise der Älpler. — Kärnten.
Rahm-Schufe oder Rahm-Siher = ein der Milchschufe ähnlicher, aus Weißblech, Kupfer oder Messing gefertigter mit vielen kleinen Löchern siebartig versehener Abrahmlöffel. — Allgäu.
Rahm-Stange, s. Stanne.
*Rahm-Zonnen oder Roomzonnen = Ribelbrod. — Kanton Appenzell, Schweiz.
Rahm-Zwecke = bogenförmiges hölzernes Messer, den Rahm von den Gepsen abzustreichen. — Vorarlberg. In Steiermark Rahmzweck.

Rahvaan-voi, finn., = Bauernbutter.

Rain, s. Milchrein.

Rainet (Farbe von Rindvieh) = weiß mit rot gesprenkelten Seiten und gesprenkelter Zeichnung im Gesicht. — Kärnten.

Rajen = a) durch ein Mor gezogner Graben;
b) Raygras oder auch grobes, minderwertiges Gras. — Ostfriesland.

Ram = Widder, Schafbock; engl. ram. — Ostfriesland.

Ramelé, franz., = weißrückig, bei zweifarbigem Vieh; von lat. ramus = Ast, Zweig. — Schweiz.

Ramet (gesprochen raomet; zusammengezogen aus rabenet, von Rabe) als Farbe von Rindvieh = rot mit schwärzlichem Anflug. — Kärnten.

Ramino, ital., = kupfernes Milchschöpfgefäß, in Gebrauch bei der lodier Art der Bereitung von Parmesankäs; von ital. rame = Kupfer.

Rå-mjölk, schwed., = Biestmilch; rå = roh, unfertig; vgl. raa-maelk, rauwe melk und raw milk.
Rå-mjölks-mat = Kalfdans. — Finland.

Ramser = Flügelginster (Genista sagittalis L.). — Elsaß.

Rancio, ital., = gelblich, als Molkenfarbe; ital. pomo rancio = Pomeranze, von spätlat. aurantium).

Rand oder zoom, holl., = a) zwischen der Käseform und ihrem Deckel herausgepresste ringförmig am Käse haftender Wrungel.
b) äußre Umgrenzung bei Schweizer Rundkäsen.
Rand-hohl = nach dem Rand zu mit regelwidrig großen Augen behaftet. — Schweiz. Allgäu.
Rand-Spalt = spaltige, maulartig aufgesperrte Öffnung (Froschmaul) an der Järbseite der Emmentaler Käse. — Schweiz. Allgäu.

Randung = Schatzung. — Ober-Hasle, Kanton Bern, Schweiz.

Rangiport-Käs = von Pouriau seit etwa 1873 auf seiner Käserei zu Rangiport bei Epone im französ. Departement Seine et Oise nach Art des Gouda in zwei Größen bereiteter Käs, beide Größen 5/6 cm hoch, die eine bei 26, die andere bei 15/16 cm Durchmesser.

7*

Ranz des vaches, franz., = Kuhreigen. — Greyerz, Schweiz.

Räschpen-Zaun = Flechtzaun. — Schweiz.

Rasltura, ital., = oberflächliche Rissigkeit bei Käs.

***Rasle** = in Alphütten mannshoch über der Feuerstätte zu Trocknung des Zigers angebrachte Steinplatte — Ober-Toggenburg, Schweiz.

***Räspe** = kupferne siebartig durchlochte Kelle. — Entlibuch, Schweiz.

Räß = von durchdringendem strengem, gegensätzlich zu mildem Geschmack. — Nordwestliche Alpenländer.

Räß-Käs = in Vorarlberg und den benachbarten Alpenländern mit Lab hergestellter bis 10 kg schwerer Magermilchkäs.

Räße Milch = krankhafte, scharfschmeckende, salzig-bittre Milch mit ungewöhnlich hohem Aschengehalt. — Schweiz. Elsaß. Allgäu.

Ratagleda, ladin., gesprochen fast wie rataëda = Schatzung, Verteilung. — Engadin, Kanton Graubünden, Schweiz.

Ratten Ko = erwarteten Ertrag nicht gewährende Kuh; vgl. Rad und Rätta.

Rätta, Mehrheit Rättorna, schwed., = mindestwertige Milchkuh; vgl. Rad und Rotten Ko. — Schweden.

Ratzel = Buttermilch-Käschen. — Wettersteinalp, Bayern. Vgl. Räzel und Retzel.

Rätzig = ranzig. — Schweiz.

Rauft, Käsrauft (von Rand, Ranft) = Käserinde. — Schweiz.

Raulin's fluid, engl., = aus Rohrzucker, Weinsäure und acht verschiednen Salzen mit destillirtem Wasser hergestellte, keimfrei gemachte, stark saure und darum bakterienwidrige, bei Untersuchungen über Käsereifung zu Fortpflanzung von Schimmelpilzen besonders geeignete Flüssigkeit; vgl. Cracker. — Nord-Amerika.

Raum-Löffel (Rahm-Löffel) = Käsekelle, früher aus Holz, jetzt meist aus Messing- oder Kupferblech — Elsaß.

Räumen = Wiesen oder Weiden von allem darauf befindlichen losen Unrat säubern. — Kärnten. Schweiz.

Raup, der, oder Räupling = einjähriges Rind. — Franken.

Rausch-Brand = dem Milzbrand ähnliche, jedoch den Menschen nicht ansteckende, durch einen Spaltpilz hervorgerufne Krankheit des Rinds.

Rauwe melk, holl., = rohe, frische, ungekochte Milch; vgl. rå-mjölk.

Raw milk, engl., = rohe, frische, ungekochte Milch; vgl. rå-mjölk. — England.

Räzel = Vorbruch. — Zillertal, Tirol; vgl. Ratzel und Retzel.

Reaf = Räf. — Allgäu.

Rebarbe, franz., = Abschabsel vom reifenden Roquefort. — Aveyron, Frankreich.

Rebbiola = Robbiola.

Rébélun, franz., = reverun.

Reblochon-Käs = im Tal von Borne des Kantons Thônes im französischen Departement Haute Savoie aus Kuhmilch bereiteter fetter $^1/_2$ kg schwerer flachcylindrischer Weichkäs von etwa 10 bis 15 cm Durchmesser bei 2 cm Dicke, mit rötlicher Rinde. Reblochon double = ebensolcher von 1 kg Gewicht.

Recherchon, franz., = nach Herausnahme der Bruchmasse vereinzelt davon im Kessel zurückgebliebner Rückstand (= Strebel, Fische); von rechercher = aufsuchen. — Schweiz. Jura.

Recknagels Phänomen = Verdichtung der Milch während der ersten Stunden nach der Melkung; benannt nach G. Recknagel, der i. J. 1883 erneut auf die schon früher (1857) von Bouchardat bekannt gegebne Erscheinung aufmerksam machte.

Recuile, la, franz., = Vorbruch, oder auch = ihres Gehalts an Vorbruch und Ziger beraubte Molke, Zigermolke; von recuire = wieder aufkochen.

Red dog, engl., = Weizen-Futtermehl. — Nord-Amerika.

Rédrer, franz., = die Kuh zu Hergabe der Milch dadurch willig machen, daß man ihr Kalb vor Beginn der Melkung eine Weile saugen läßt, worauf man es mit einem um den Hals gelegten Strick an das linke Vorderbein der Kuh kurz anbindet und nun die Kuh bis auf einen dem Kalb überlaßnen Rest ausmilkt. — Aubrac-Gebirge, Frankreich.

Reduktase = vermeintlich von Bakterien in der Milch erzeugter, Entfärbung von Methylenblau bewirkender Stoff; nach E. Seligmann und nach C. J. Koning, 1906; vgl. Reduktionsprobe und Scharbingersche Reaktion.

Reduktionsprobe = Zusatz einer Lösung von Indigo-Karmin oder von Methylenblau zu Milch, um aus der Schnelligkeit, mit welcher bei Brutwärme die unter Luftabschluss durch Bakterien bewirkte Entfärbung eintritt, den Frischzustand der Milch zu beurteilen; nach A. Spina (1887) und Paul Th. Müller (1906).

Reezy, engl., = ranzig, harsch. — England.

Refraktometer = ursprünglich von Steinheil in München zu Bieruntersuchung erfundenes, später (1874) von Dr. Abbe, Professor in Jena, und (1878) von Dr. Kohlrausch, damals Professor in Würzburg, umgeändertes Gerät zu Prüfung von festen Körpern oder von Flüssigkeiten auf ihr Lichtbrechungsvermögen. Das Gerät wurde nach vergeblichen Versuchen von Jörgensen (1882), zuerst von Prof. Dr. Alexander Müller in Berlin und von Dr. Stalweit, Vorsteher des städtischen Gesundheitsamts zu Hannover, i. J. 1886 zu Butterprüfung verwendet. Vgl. Oleorefraktometer.

Refraktometrisches Verfahren, a) der Butterprüfung = Bestimmung der Echtheit einer Butter aus dem Lichtbrechungsvermögen ihres Fetts; nach A. Müller und nach Stalweit, s. Refraktometer.

b) der Milchprüfung = Bestimmung des Fettgehalts von Milch aus einer Ätherlösung ihres Fetts mittels Refraktometers; nach R. Wollny, Nahrungsmittel-Chemiker in Kiel, 1889/90.

Regel = Melkplatz auf der Weide. — Schleswig-Holstein. Mecklenburg.

Regenerativ-Milcherhitzer = Rückkühlerhitzer, d. h. Milcherhitzer, bei denen die ablaufende erhitzte und die zulaufende noch kalte Milch in Gegenstrom, durch eine wärmeleitende Metallwand getrennt, aneinander so vorbeigeführt werden, dass sie ihre Wärme gegenseitig austauschen. Das erste Gerät dieser Art, von Lefeldt und Lentsch zu Schöningen, trat i. J. 1897 auf.

Reggitore, ital., = Oberhaupt von einer Mehrzahl in Hausgemeinschaft lebender Senner-Familien; von lat. regere = leiten. — Lombardei.

Reibe-Bett = liegender, mit hervorragender hölzerner Einfassung umgebener Mühlstein der Zigermühle, auf welchem ein aufrechtstehender Mühlstein, der „Reibstein" umläuft. — Schweiz.

Reichert-Meißl-Zahl = Zahl der Kubikcentimeter Zehntel-Normal-Kalilauge, die erforderlich sind, um 100 Kubikcentimeter eines aus Butter- oder anderm Fett gewonnenen Destillats zu neutralisieren (1879); also = Sättigungszahl flüchtiger Fettsäuren. Reichert, Professor an der Universität zu Freiburg i. B., Meißl, Vorsteher der landw. Versuchsstation zu Wien. Das Verfahren wurde von Wollny, Vorsteher des städt. Nahrungsmittel-Untersuchungsamts zu Kiel, (1887) abgeändert.

Rein, s. Milchreindl.

Reinigen, sich, = die Nachgeburt entlassen.

Reinte, die, (von reinigen) = Nachgeburt. — Elsass.

Reischbel = Reisbesen, das Milchgeschirr damit zu waschen. — Zillertal, Tirol.

Reißen, bei Käsen = rissigwerden ganzer Käse in der Rinde, infolge von Aufbewahrung in einem Raum, dessen Luft im Verhältnis zum Käse-Innern zu trocken war.

Reit oder Reiten = Ried, Rohr, Schilf. — Ostfriesland.

Remoudou-Käse = nach Art der Backsteinkäse aus ganzer Milch bereitete vierkantige 11/12 cm lange, 4/5 cm breite und hohe Käse aus ganzer Milch. Der Name stamme aus der Gegend von Herve der belgischen Provinz Lüttich und komme her von remoude, wallon., = nachmelken, strippen, bedeute also eigentlich einen zu besonderer Güte aus der fetteren Nachmilch bereiteten Käs. Früher unverstanden, ist der Name vielfach entstellt worden, so u. a. auch in Romadur, welche Sprech- und Schreibweise vom bayrischen Allgäu aus weitere Verbreitung gefunden hat.

Andre bringen R. in Zusammenhang mit Ramade, in den Pyrenäen = Schafherde, davon Ramadou = fettere Käsesorte, und vermuten, dass von dort aus die Bezeichnung nach Belgien übertragen und hier umgewandelt worden sei.

Rendless, engl., = Lab; verwandt mit rennet und Renne. — England.

Rendling milk, engl., = zu verkäsende Milch für den Labzusatz in Bereitschaft bringen. — England.

Ren-mjölks-ost, schwed., = in runden oder in viereckigen, aus Weidenruten geflochtnen oder hölzernen Formen bereiteter, behufs Haltbarmachung sorgfältig getrockneter Käs aus Rentiermilch. — Finland.

Renne, die, = Lab. Einrennen = Milch durch Labzusatz gerinnen machen. — Allgäu.

Renn-Tüder, s. tüdern.

Renovated butter, engl., = a) Ladled butter. — England.
b) seit 1897 gesetzliche Bezeichnung für Processbutter. — Nord-Amerka.

Rescane, ital., = Harfe a. — Kanton Tessin, Schweiz.

Réseau, franz., = Aufrahmbütte. — Doubs; Jura.

Respel = Anemone alpina L. — Vogesen, Elsaß.

Retze = hölzernes Traggerät, ähnlich der Kraxe oder dem Räf. — Kanton Wallis, Schweiz.

Retzel, der, = Vorbruch. Retzel-Kübel = hölzernes Gefäß, worin der Retzel bis zur Verbuttrung aufbewahrt wird. — Zillertal, Tirol.
Retzel-Schmalz = Rückstand bei der Bereitung von Butterschmalz. — Miesbach, Prien, Bayern.

Retzertzon = Recherchon. — Schweiz.

Reuten = nutzlose oder schädliche Gewächse auf Weiden mit der Wurzel beseitigen. — Schweiz.

Reutere = eingezäunte Alpwiese. — Kanton Uri, Schweiz.

Reverun oder rébélun, franz., = auf reifendem Roquefort sich bildende schleimige und schimmlige Schicht. — Aveyron, Frankreich.

Revirage, franz., = wiederholte Abschabung der reifenden Roquefort-Käse zu Beseitigung des reverun. — Aveyron, Frankreich.

Rezzare, ital., = farbig durchziehn, bei Schimmelkäsen; man sagt z. B. „il Gorgonzola è rezzato di verde", der Gorgonzola ist (innen von Schimmel) grün durchzogen.

Rheinwald-Käs = Schamser Käs.

Rhode = Alpgemeinde. — Schweizer Kantone St. Gallen und Appenzell.

Ribele, der, = Riebel; Ribele-Harz = die dazu verwandten Zweige von Erica carnea L. — Allgäu.

Richte, die, = Nachgeburt; sich verrichten = die Nachgeburt abgeben. — Allgäu.

Richten, die Milch richten (zurichten, recht machen) = seihen. — Schweiz.

Ricotta, ital., = Ziger; von ricotto = aufgekocht; vgl. franz. recuite.

Riebel, der, (von reiben) = kleiner Wisch von Polirschachtelhalm, Haidekraut oder dergl. zu Reinigung der Milchgefäße. — Schweiz.

Riedel, Säu-Riebel (richtig Seih-Riebel) = Zopf aus Schweineborsten oder Kuhschwanzharen, die Milch durchzuseihen; vgl. Follenschübel, Seihwisch und Wascherl. — Zillertal, Tirol. Oberbayern.

Riegel = bei der Holländischen Aufstallung des Rindviehs vor der Krippe angebrachtes Gestänge oder Gatter, woran die Tiere festgelegt werden. — Holstein.

Riegla = Blegi. — Schweiz.

Rier, holl., s. Twenter.

Rieths Kindermilch = mit Wasser verdünnte und mit Albumose wieder angereicherte Milch, bereitet nach dem Patent von Otto Dahm, Berlin, D.R.P. 60239, Kl. 53, vom 15. Februar 1891.

Rigged, engl., = weißrückig, rücklet; Riggy = weißrückige Kuh; von ridge = Rücken. — Ayrshire, Schottland.

Rijks-boter-visiteur = einer der zehn für das niederl. Königreich angestellten Beamten, welche die Befolgung der für den Butterhandel geltenden Gesetze, einschließlich des Gebrauchs der zu Beglaubigung unverfälschter Butter dienenden Reichsmarke (Ges. v. 17. Juni 1905) zu überwachen haben.

Rijzer, holl., = Käs, worin sich während der Reifung spaltige Hohlräume gebildet haben; von rijzen = aufgehn, blähn; s. Heft.

Rimé oder bringé, franz., = gestreifte oder gezackte schwarze Abzeichen auf rötlicher Harfarbe aufweisend, wie bei der Cotentine-Rasse.

Rimpel-korst, holl., = runzlige Rinde als Käsfehler. Spöttisch wird solcher Käs auch Oud wijf = Altes Weib geheißen.

Rim-saltning, schwed., = äußerliche Trockensalzung der Käse.

Rind = Färse. — Rheinpfalz. Bezirk Trier. Bezirk Wiesbaden. Mitteldeutschland. Vorarlberg. Schweiz.
Rind-Schmalz = Butterschmalz. — Österreich. Allgäu.

Rinderen = Kuhrecht. — Schweiz.

Rinderer = Kuhhirt. — Schweiz.

Rindern = nach dem Bullen verlangen.

Ring-Kuh = Heerkuh. — Schweiz.

***Ring-melk** = leicht zu melken, weichmelk; von gering, als Last gedacht = leicht. — Schweiz.

Ring-Stecken = keulenförmiger Stab mit eisernem Steg, über den einige eiserne Ringe lose gesteckt werden, um damit auf den Alpweiden ein die Aufmerksamkeit des Viehs erweckendes Geräusch hervorzubringen. — Steiermark.
Ring-Zaun = Schweifelzaun.

Ring-worm, engl., = Harschwund verursachende, hauptsächlich junges Rindvieh befallende Flechte (Trichophyton tonsurans).

Rinna = krümlig sein und nach der Pressung nicht bindig zusammenhalten, Fehler beim Käseteig. — Schweden.

Rin-Slot = Hauptgraben an der Innenseite des Deichs. — Ostfriesland.

Ripening of the milk, engl., = bei der Bereitung nordamerikanischen Chedbarkäses das Verfahren, die zu verkäsende Milch vor dem Labzusatz einen für erforderlich erachteten Säuregrad gewinnen zu lassen.

Ris, dän., = Quirl des dänischen Butterfasses.

Risen = aufgehn, blähn, bei Käsen; vgl. rijzer. — Ostfriesland.

***Ritschgi** = a) im Käsekessel verbliebne Bruchteile.
b) Ziger; vgl. Rönschi. — Kanton Graubünden, Schweiz.

Ritten-Kuh oder Rittere = stiersüchtige Kuh; vgl. büllrittig. — Schweiz.

Ritz = Alpenwegerich, Adelgras (Plantago alpina L.). — Allgäu.

Ritzel-Butter = Molkenbutter. — Salzburg, Österreich.

Roaf = Käseform aus Fichtenrinde. — Tirol.

Roan, engl., = stichelharige Färbung des Shorthornviehs. — England.

Roba = aufbewahrter Rückstand früher bereiteten „Lebens“, der als Gärungserreger zu Bereitung neuen Lebens verwendet wird.

Röbbels, s. Stall-Röbbels.

Robbiola oder **Robiola,** auch **Rebbiola** = bis 1 kg schwerer schnell reifender, flach-cylindrischer Weichkäs aus Kuh-, Ziegen- oder Schafmilch der italienischen Alpen.

Robiolini = gewöhnlich frisch genoßne aus Kuh- und Ziegenmilch bereitete kleine Käse des Kantons Tessin.

Rob-Korb = Behälter, worin der Käse auf Saumtieren von der Alp zutal befördert wird. — Kanton Wallis, Schweiz.

Rocou, franz., = Auszug aus der Frucht von Bixa orellana als Grundstoff zu Bereitung von Butterfarbe; portugies. rucu.

Rode Botter = wörtlich rote Butter, d. i. die hochgelbe Grasbutter im Gegensatz zur witten (weißen) Stallbutter. — Ostfriesland.

Roer-bak, holl., = aus Holz gedrechselter in der Käserei, z. B. zu Verteilung des Labs gebräuchlicher Napf; wörtlich = Rührnapf.

Rogen = Lab. — Bei Coler (um 1600). Vielleicht von Fischrogen hergeleitet, da bei andern Schriftstellern des 16. Jahrh. sich die Anweisung findet, Milch mit Hecht-Rogen zu laben; vielleicht aber verwandt auch mit dem altpreuß. (lettischen) raugus = Lab.

Roggen-Boßen = Roggen-Richtstroh in Bunden. — Kanton Bern, Schweiz.

Rohm, der, = Rahm. Rohm-Tiene = Rahmstande. — Ostfriesland.

Roim, der, = Rahm. — Elsaß.
Roim-Löfel = Rahmlöffel, Rahmkelle.
Roim-Tunke = in Rahm getauchtes Brot.
Roime = abrahmen.

Rojer = fortgesetzt rindernde, erfolglos begattete Kuh. — Ostfriesland.

Roll, engl., = walzenförmiger Butterwecken. — England.

Roll-Butterfässer = diejenige Gattung von Schwingbutterfässern, welche aus den um ihre Längsaxe bewegten gebildet wird.
*Roll-Kübel = Schweizer Drehbutterfaß. — Kanton Graubünden, Schweiz.

Rollot-Käs = nach der in dem französ. Departement Somme belegenen Gemeinde Rollot benannter cylindrischer 4/5 cm hoher, 6/7 cm dicker, ungefähr 450 g schwerer fetter Weichkäs.

Romadur, s. Remoudou.

Romeien = Alpenrispengras (Poa alpina L.). — Schweiz.

Rompre, franz., = die Matten zerstücken, brechen.

Rondot, franz., = mehr weite als tiefe runde Aufrahmgefäße; von rond = rund. — Kanton Freiburg, Schweiz.

***Rönschi** = Ziger in kleinen Stücken; vgl. Ritschgi. — Kanton Graubünden, Schweiz.

Rood-brak oder **bruinbrak**, holl., = in schmieriger, allmälig dunkelfarbig werdender Oberfläche bestehender Käsfehler.

Rood-korst, holl., s. Edammer kaas.

Room, holl., = Rahm.
Room-bak = Rahmkübel.
Room-schotel = anstelle eines Abrahmlöffels gebräuchliche Schüssel.
Room-staar = Rahmstande.
Room-test = Rahmtopf.
Roomen = abrahmen.

Roquefort-Käs = nach dem Dorfe Roquefort im Cambalougebirge des franz. Departement Aveyron benannter cylindrischer mehr oder weniger fetter Schafkäs von ungef. 17 cm Durchmesser, 7,5 cm Höhe und 2 kg Gewicht, von bröckeliger Beschaffenheit, infolge Zumischung von Pulver aus verschimmeltem Brot mit Schimmel durchzogen; in Aussehen, Gefüge und Geschmack dem Stilton ähnlich. Der Ursprung ist bis auf das Jahr 1070 verfolgt worden, liegt vielleicht aber noch um mehr als 1000 Jahr weiter zurück.

Rosch = Kerbholz für Milch; sloven. rovasch. — Kärnten, Granuda-Alpe.

Rostocker Butterkrieg = i. J. 1800 gegen die Kaufmannschaft und die Stadtverwaltung zu Rostock wegen Butterverteurung erfolgte Auflehnung der übrigen, insbesondre der niedrern Bürgerschaft. Misswachs in den nordischen Ländern veranlasste eine derartig gesteigerte Butterausfuhr aus Rostock nach Dänemark, Schweden und England, dass der Preis für das damalige Pfund bis auf 20 Schill. (= 1,25 ℳ) stieg. Infolgedessen kam es am 28. Oktober zu offnem, mit Plündrung verbundnem Aufruhr.

Rotella, ital., = hölzerne Scheibe von 25 cm Durchmesser, mit inmitten senkrecht befestigtem längerm Stiel, zu erstmaliger Verrührung des Bruchs im Käsekessel; von lat. rota = Rad, Scheibe. — Lombardei.

Röt-häl, schwed., = faules Loch, Fehler beim Herrgårdsost, verursacht durch säuerliche Milch oder durch Beimischung von Biestmilch, oder von Milch kranker Kühe zu der zu verkäsenden Milch, oder durch Anbrennen bei der Nachwärmung des Bruchs, oder durch Zufügung der Fische zum Wrungel.

Rotolo, ital., = quirlartiges hölzernes Gerät, mit kleiner nach unten ausgebauchter ganzrandiger Quirlscheibe, zu Ausrührung des Bruchs bei Bereitung von Caciocavallo; vgl. rotella. — Südl. Italien.

Rot-plekjes, oder **rotte plekjes** holl., = weißliche, von Käsefliegen zu Ablegung ihrer Eier gern aufgesuchte weiche Flecke auf Käsen; von rot = faulig, verwandt mit dem Deutschen verrotten.

Rotter, dän., = erwarteten Ertrag nicht gewährende Kühe; Einzahl Rotte, wörtlich = Ratte, also etwa = wie eine Ratte unnütze Kuh. Vgl. Rad und Rättorna.

Rottig = speckig ausgereift, von Sauermilchkäsen.

Rottura, ital., = Sfaldatura.

Rouanné, franz., = roan. — Belgien.

Rouge (le), franz., = der rote Schimmel bei reifenden Weichkäsen.

Roughage, engl., = Rauhfutter.

Roul oder rouillet, franz., = Sennbub. — Aubrac-Gebirge, Frankreich.

Rousseau, franz., = Géromé-Käs, nachdem er sich während etwa zweimonatiger Reifung mit rotem Schimmel überzogen hat; wörtlich = Rotkopf.

Royal Brabant, franz., = belgischer Weichkäs von kleiner Backsteinform.

Rub-Boom oder **Rub-Forde** = hölzernes Einfahrtstor vor einem Grundstück. — Ostfriesland.

Rucher-Käs = bei zu hoher Temperatur gelabter und ausgerührter, infolgedessen zäher Emmentaler Käs. — Schweiz.

Rufig = schorfig, rauh; von der Oberfläche schweizer Rundkäse. — Allgäu.

Rüfe = durch Wildbach verursachte Schutthalde. — Schweiz.

Rug, engl., = Decke, womit man Weidevieh zum Schutz gegen kaltes Wetter bekleidet; als Tätigkeitswort = Vieh mit solcher Decke bekleiden. — Neu-Seeland.

Rüg-Blod = Rückenblut, milzbrandartige Krankheit des Rindviehs. — Ostfriesland.

Ruge-Fos = Hardefos. — Ostfriesland.

Rug-For = Rauhfutter, gegensätzlich zu Körsfor = Kraftfutter. — Ostfriesland.

***Rugg-** oder Ruck-Chreseli = Brente. — Kanton Freiburg, Schweiz.

Rühren, Butterrühren = buttern.
Rühr-Kübel oder Rührfass = Butterfass;
Rühr-Milch = Buttermilch. — Oberdeutschland. — Österreich.
Rühr-Sauer = Rückstand bei der Butterschmalzbereitung. — Mittelfranken.
Rühr-Schmörgel = Schmirgel. — Oberfranken.

Rühr-Euter = vor der Abkalbung anschwellendes, sich rötendes Euter; vgl. Beginnen. — Steiermark.

Rücklet (Farbe von Rindvieh) = weißrückig. — Kärnten.

Rule of thumb, engl., = Prüfung nach dem Gefühl ohne wissenschaftliche Hilfsmittel.

Rume, s. Ankerume.

***Rumpf-Ziger** = a) getrockneter Ziger. — Kanton Uri, Schweiz.
b) geräucherter Ziger. — Kanton Unterwalden, Schweiz.
c) schimmliger, gesalzner und geknetener Ziger, in Tannenrinde gefasst. — Ober-Simmental, Schweiz.

Rund-Käse, a) allgemein = Käse mit kreisrunder Grundfläche und einer Höhe, die geringer ist als der Durchmesser der Grundfläche;
b) örtlich = nach Emmentaler Art bereitete fette, halbfette oder magre Käse. — Schweiz. Allgäu.

Rune-brand oder Run-märke, schwed., = zulässige Marke für Butter aus schwedischen Molkereien, von denen durch die seit 1895/96 fortgesetzten öffentlichen Butterprüfungen erwiesen ist, dass
1. der zur Butterbereitung verwendete Rahm auf mindestens 80° C erhitzt wird,
2. der Wassergehalt der Butter 16 v. H. nicht übersteigt, und
3. die Butter im Jahresdurchschnitt mit mindestens 10,5 von 15 Wertmalen begutachtet wurde.
Die Marke besteht in der Hauptsache aus einem runden die Rune S tragenden Schild mit der Umschrift „Fint Smör" in Runenzeichen.

Run-märke, schwed., s. Rune-brand.

Runnet, engl. (veraltet) = Lab (rennet). — England.

Running, engl., = bei der Käsebereitung abrinnende Flüssigkeit, im allgemeinen = Molke. — England.
Running fat = während der Reifung aus dem Käs austretendes Fett;
Running wet = während der Reifung aus dem Käs austretende Molke. — West-England.

Running calf, s. House calf.

Runsel oder Rundsel, holl., = Wrungel; von runnen = gerinnen.

Rüsse = Binse. — Ostfriesland.

Rustig = Alphütte mit Stall. — Kanton Uri, Schweiz.

Russischer Steppenkäse = nach Art des Tilsiter, jedoch ein wenig weicher bereiteter und viereckig geformter, geschmacklich zwischen Tilsiter und Limburger stehender Käs im Ausmaß von 15 × 15 × 9/10 cm, im Gewicht von ungef. 2 kg, der, in der Umgegend von Warschau hergestellt, um die Mitte der achtziger Jahre des 19. Jahrhunderts von einem gewissen Jakobi in Berlin eingeführt, später von den Gebrüdern Groh in Vertrieb genommen wurde.

Rusty spot, engl., = kleine, gelblich-rote, rostähnliche, durch die ganze Masse von Cheddarkäs gleichmäßig verbreitete Flecken, die meist erst in 1 Woche altem Käs auftreten, bis zum Alter von 2 oder 3 Monaten sich vermehren und durch Bacillus rudensis Connell verursacht werden. — Nord-Amerika.

Rut, engl., = Heat. — Nord-Amerika.

Saanen-Käs = nach dem Flecken und Bezirke Saanen im schweizer Kanton Bern benannter plattrunder fetter Reibkäs von 10/20 kg Gewicht mit einer Höhe von 1/4 des Durchmessers, im Alter von mindestens drei Jahren.

Sabbeln = a) geifern;
b) lecken, schlecken, bei Kälbern. — Ostfriesland.

Sæbet, dän., = seifig, wie Seife riechend, als Butterfehler.

Sadeia oder **Sadiola da latg**, roman., = Melkeimer. — Bündner Oberland, Schweiz.

Sadiala, roman., gesprochen etwa wie Saidiola, s. Sadeia.

Saftfliessend = Bezeichnung für schweizer Rundkäse, wenn beim Anschnitt die Augen mit Salzwasser (Tränen) benetzt erscheinen. — Schweiz. Allgäu.

Sage cheese oder **Herb cheese**, engl., = Salbeikäs.

Sahne = Rahm. Schlag-Sahne = a) durch Peitschen oder Quirlen mit Luft erfüllte, schaumig gemachte Sahne;
b) dazu geeignete, besonders fetthaltige frische Sahne; vgl. (Schlag-) Rahm.
Sahnen-Käse = früher beliebte, jetzt verbotene Bezeichnung für weich bereitete Backstein-Magerkäse. — Berlin.

***Saillon**, franz., = kleines hölzernes Milchgefäß. — Schweiz.

Saint-Florentin-Käs, **Sainte-Marie-Käs** = dem Ervy-, Macquelines-, Olivet-, Troyes-Käs ähnliche, nach ihrem Ursprungsort benannte französische Weichkäse.

Saint-Marcellin-Käs = aus Ziegenmilch mit oder ohne Schafmilch bereiteter flachrunder Weichkäs von etwa 8 cm Durchmesser und 2 cm Höhe, benannt nach der kleinen Stadt Saint Marcellin im französischen Departement Isère.

Sal = säurefreies Verfahren der Milchfettbestimmung von Dr. N. Gerbers Ges. m. b. H., 1906; vgl. Pilsener Verfahren.

Salamura = weicher scharf gesalzener in Blasen gefüllter Schafkäs der Dobrudscha.

Salara, ital., = Käsesalzraum; von sale (lat. sal) = Salz. — Agro romano.

Salasche, tschech.?, = teilweis mit Buschholz, vereinzelten Bäumen oder Baumgruppen bestandne Weide; vgl. Polane. — Beskiden.

Salatoio, ital., = Käsesalzkammer; vgl. Salirola.

Salatore, ital., = Käsesalztisch. — Lombardei.

Salbei-Käs, englischer = nach Art des Gloucester und neben diesem, mit einem Auszug von Salbeiblättern, Blüten der Ringelblume, Petersilienkraut, auch Spinatblättern bereiteter Käs von 5/6 kg Gewicht.

Salb-Horn = Rinderhorn, früher von dem Senn am Leibriemen des umgegürteten Melkstuhls getragen, als Gefäß für Butter zu Einfettung der Zitzen oder des ganzen Euters. — Schweiz.

Sallère, franz., = längliches flaches hölzernes Gefäß, darin das Salz für den Laguiole-Käs mit dem Trissadou zu zerreiben. — Aubrac-Gebirge, Frankreich.

Salirola, ital., = Gemach, worin Käse gesalzen werden; vgl. Salatoio.

Saloios = kleine runde portugiesische Handkäse, meist aus abgerahmter Kuhmilch von 4/6 cm Durchmesser, eine Art geformten Weichquargs.

Saltarelli, ital., = die springenden Maden der Käsefliege; von ital. und lat. saltare = hüpfen.

Salting with paste, engl., = Buttersalzung mit angefeuchtetem Salz. — Nord-Amerika.

Salvalatte, ital., = als Erhaltungsmittel für Milch oder Butter in Handel gebrachter Borax; von ital. und lat. salvare = retten, und ital. latte, lat. lac = Milch.

Salz-Mühle = eine auf einem Stuhle angebrachte hölzerne Reibmühle zu Zerkleinerung des für den Käsereigebrauch erforderlichen Salzes. — Schweiz.
Salz-Narben = von übertriebner Salzung entstehende unebne Käsrinde. — Schweiz. Allgäu.
Salz-Steine = weiße, körnige, bis stecknadelkopfgroße Ausscheidungen im Emmentaler Käs, die sich zumeist in dessen Augen ansammeln, jedoch auch im Teig eingebettet sind und hauptsächlich aus phosphor- und fettsauren Salzen von Kalk und Magnesia und aus Tyrosin, Leucin und Lysin bestehn. — Schweiz.
Salz-Tisch = Tisch zur Käsesalzung. — Schweiz. Allgäu.

Salzen im Teig (bei Käsebereitung) = den Käsebruch vor der Formung salzen, im Gegensatz zu trocken-salzen = den frischen Käs von außen salzen, und zu salzen oder beizen in Lake = den frischen Käs in Salzlake einlegen.

Sammel-Molkerei, s. Genossenschafts-molkerei.

Sana = mit Mandelmilch statt mit Kuhmilch versetzte Margarine; D. R. P. 100 922, v. 21. Juli 1897.

Sanatogen = Verbindung von Käsestoff (95 v. H.) und glycerin-phosphorsaurem Natron (5 v. H.) zu einem wasserlöslichen Nahrungsmittel, nach Bauer & Co., D. R. P. 98177, Kl. 53, vom 11. Juli 1897, mit den Zusatzpatenten 99092 bis 99094; hergestellt von den Erfindern in Berlin.

Sand, s. Zuckersand.

Sang de rate, franz., = Milzbrand; wörtlich = Milzblut.

Sanne, franz., = dreibeiniger hölzerner Tisch mit runder Platte zu Formung der Isigny-Butter.

***Saun-Hirt** = Hirt, der die Kühe auf der Weide zur Melkung zutreibt. — Kanton Graubünden, Schweiz.

Sanose = Verbindung eines Gemisches von Käsestoff und albumose- und peptonhaltigen Stoffen mit einem Alkali, die, mit Wasser gekocht, sich völlig auflöst, nach Schering, D. R. P. 96543, Kl. 53, vom 24. April 1897, mit Zusatzpatent 97623, Kl. 53., vom 16. Oktober 1897; besteht nach Jolles aus rund 80 v. H. Käsestoff und 20 v. H. Albumosen.

***Sarogne**, ital., = Molke; vgl. Sarum und Saruda. — Kanton Tessin, Schweiz.

Sarrasin-Käse = in der Laiterie des Caves du Sarrasin des im Kanton Waadt, Bezirk Cossonay, belegnen Dorfs La Sarraz bereitete Käse, nämlich

a) Sarrasin Roquefort, seit 1890 aus Kuhmilch nach Art des Roquefort bereiteter „geäderter" Käs;

b) Sarrasin blanc, genre Tilsit, seit 1897 nach Art des Tilsiter bereiteter $2/2^1/_2$ kg schwerer, in Staniol gehüllter Käs.

Sart, franz., s. vraic.

***Sarnda**, roman., = Molke als Getränk; vgl. Sarum und Sarogne. — Kanton Tessin, Schweiz.

Sarum oder Sarun (roman.?) = Vollmolke, Sirte; von lat. serum = Molke; vgl. Schirun und Tschigrum. — Unter-Engadin und Münstertal, Schweiz.

Sass oder **Säß** = Alpenlage; vgl. Staffel. — Schweiz.
Maien-Säß = Unter-Säß.
Ober-Säß = höher gelegne Alp.
Unter-Säß = minder hoch gelegne Alp.
Vor-Sassen, s. Maiensassen.

Sassenage-Käs = nach dem Flecken Sassenage im franz. Departement Isère benannter aus $^9/_{10}$ Kuhmilch und $^1/_{10}$ Schaf- oder Ziegenmilch hergestellter cylindrischer innen schimmliger bröckliger Käs von 30 cm Durchmesser und 10 cm Höhe.

Sasser = Alpgenosse. — Obwalden, Schweiz.

Säter = Sennerei. — Norwegen.

Satte (von setzen) = a) allgemein: flaches rundes Gefäß zur Aufrahmung aus Holz, Ton, Glas oder Blech;

b) Aufrahmgefäß beim Destinonschen Verfahren, s. dieses;

c) den Käseköpfen angepasstes hölzernes Gefäß, um die nach der Pressung den Köpfen entnommenen Käse bei Form zu erhalten. — Holstein.

Satten-Verfahren = a) allgemein: Aufrahmung in Satten;

b) Holsteinisches Verfahren.

Satz oder Sett = zu Ausrahmung aufgestelltes (aufgesetztes) Gemelk einer tageszeitlichen Melkung. — Holstein.

Säubern, sich, = die Nachgeburt entlassen.

Saucerette, franz., = zu Zerteilung der Matten bei Bereitung des Cantal-Käses verwendeter kleiner Teller; von saucer = eintunken. — Auvergne.

Sauer oder Suer (Saur, Sur), der, a) = gesäuerte Molken („Etscher"). Sauer-Kübel, Sauer-Stande = hohes, länglichrundes Gefäß mit Deckel und unten angebrachtem Zapfhahn, das, in der Nähe des Feuerungsraumes aufgestellt, zur Umwandlung der süßen Molke in „Sauer" dient. — Schweiz. Allgäu.

b) Sauer, der, = zur Ansäuerung zu verbutternden Rahms vorbereitete Milch. — Nord- und Mittel-Deutschland.

Sauer-bränteln = ein Aufrahmverfahren, bei welchem man die Milch in übereinander gestellten Reinen in der Nähe des Ofens ausrahmen läßt und erst abrahmt (meist nach drei Tagen), nachdem die Milch sauer und ganz dick geworden ist. Die abgerahmte Milch wird zu Fütterung der Schweine oder zu Bereitung von Steirer-Käs verwendet. — Steiermark.

Sauer-Käs = Graukäs.

Sauer-Milch = selbständig gesäuerte Milch.

Sauers = bei Ausschmelzung von Butter verbleibender Rückstand. — Oberbayern.

Sauer-Schmalz = Sauers. — Reichenhall, Bayern.

Saure, die, = Sauermilch. — Salzburg, Österreich.

Saurer Käs = aus trocken abgepresstem, mit Salz krümelig zerriebenem, bis zu beginnendem Dotterigwerden stehengelassenem Quarg bäuerlich bereiteter Sauermilchkäs von cylindrischer oder schwach verjüngter Form, meist 1 bis 3 kg Gewicht, rauher Oberfläche, bröckeligem Schnitt und mildem aber vollem Geschmack. — Kärnten.

Säure-lab-bildende Bakterien = Bakterien, welche Milch durch Säurebildung und durch Bildung labähnlichen Enzyms gerinnen machen; nach Gorini, 1906.

Säure-Wecker = Säureerreger, d. i. mit Milchsäurebakterien erfüllte Milch, die dazu bestimmt ist, in andrer Milch oder in Rahm durch Zusatz Säureentwicklung hervorzurufen; vgl. Zursel.

(Se sauver), le lait se sauve, franz., = die Milch steigt, bis zum Siedepunkt erhitzt, in die Höhe. — Frankreich.

Savoury, engl., = mit Käs verschiedenartig zubereitetes würziges Kurzgericht; ursprünglich als Eigenschaftswort = schmackhaft. — England.

Sborsa oder Scalzo, ital., = ausgebauchte Randseite (Zarbseite) des Parmesankäses.

Sbrinz oder Sbrinza, ital., = Spalenkäs; zusammengezogen aus s' (= ex) Brinza = aus Brienz, also = Brienzer Käs.

Scaffino, ital., = Schweißgeruch bei Parmesankäs.

Scaglia, ital., = Parmesankäs. — Emilia, Italien.

Scaglionata, ital., s. Spalliera.

***Scagno**, ital.?, = Melkstuhl; von lat. scamnum = Schemel. — Kanton Graubünden, Schweiz.

Scalding process, engl., = Erhitzung der Milch mit dem darauf abgeschiednen Rahm bei Aufrahmung nach dem Devonshireverfahren; scalded, clotted oder clouted cream = bei diesem Verfahren gewonnener Rahm; scald milk = bei dem Verfahren verbleibende Magermilch. — England.

Scaletto, ital., = auf das Milchgefäß zu legender Träger für das Milchsieb, Seihleiter; von scala = Leiter.

Scalzo, ital., = Sborsa.

Scanno-Käs = ein nach dem Flecken Scanno in den italienischen Abruzzen benannter äußerlich mit Ruß und Eisenvitriol behandelter Schafkäs.

***Scarmaera**, roman.?, = Gohn. — Kanton Graubünden, Schweiz.

Schab-Ziger = hauptsächlich im schweizer Kanton Glarus aus abgerahmter Milch und Buttermilch, ausnahmsweise auch unter Beimischung von Molken mit Zusatz von Zigerkleepulver bereiteter sehr trockener und sehr harter Reibkäs in der Form eines abgestumpften Kegels von etwa 0,25 kg Gewicht, dessen Durchmesser sich zur Höhe ungefähr verhält unten = 7,5, oben = 5,5 : 10,0.

Schaber oder Schabeisen = aus knieförmig abgebognem Blatt und kurzem hölzernem Handgriff bestehendes Gerät, die Schmiere bei schweizer Rundkäsen abzukratzen. — Schweiz.

Schachtelkäse = in Holzschachtel verpackte Weichkäse verschiedener Herkunft und Bereitungsweise.

Schad-Alp oder Schad-Geld = durch den Abgang eines Tiers unausgenutzt gebliebnes, dem Geschädigten nicht angerechnetes oder für das nächste Jahr gut geschriebnes Alprecht. — Schweiz.

Schaff = aus Dauben gebundnes Gefäß mit zwei als Handhaben verlängerten gegenständigen Dauben. — Ober-Deutschland. Kärnten.

Schaffen (als zielendes oder als zielloses Zeitwort) = bearbeiten, bez. sich in Arbeit befinden. Der Bruch wird ausgeschafft = ausgearbeitet. Der Käse

schafft = ist in Gärung; hat ausgeschafft = hat die Gärung vollendet; nachschaffen = nachträglich noch einmal in Gärung geraten, bei Emmentaler Käsen. — Schweiz. Allgäu.

Schaft-Ringel oder Schaft-Heu-Wisch = Feger des Allgäus. — Elsaß.

Schaleuke = zu Beförderung von Lasten, z. B. Heu, auf steilen Abhängen der Alpen gebräuchlicher Schlitten. — Allgäu.

Schamel = Schemel, Melkschemel. — Ostfriesland.

Schamser-Käs = nach dem Schamser Tale des schweizer Kantons Graubünden benannter vom südlichen Ausgange der Viamala durch das Rheinwaldtal bis zum Bernhardin hergestellter laibförmiger süßer Magerkäs von meist 20 bis 22 kg Gewicht bei einem Durchmesser von ungef. 47 und einer Järbhöhe von ungef. 11 cm.

Schap-Gros = Auszug aus Schaflorbern zu Färbung des sogen. Ostfriesischen Kräuterkäses.

Schardingersche Reaktion = Verhalten der Kuhmilch gegen Methylenblau, insbesondre gegen eine Mischung von 5 kbcm gesättigter alkoholischer Methylenblaulösung und 5 kbcm 40 v. H. Formaldehydlösung mit 190 kbcm Wasser, zu Unterscheidung von gekochter und ungekochter Milch, nach Franz Schardinger in Wien (1902); vgl. Neißer-Wechsbergsche Reaktion.

Schären oder abschären = die nach der Pressung hervorstehenden Kanten frischen Emmentaler Käses abschneiden. — Allgäu.

Scharn = Rinderkot; scharnen = misten; Scharn slan = Kotfladen auf der Weide zerstreuen. — Ostfriesland.

Schärp = Järb der Schweiz. — Elsaß.

Schatzung = Bewertung der Nutzbarkeit einer Alp, ausgedrückt in der Zahl des auf der Alp ernährbaren Viehs; vgl. Gras b. — Schweiz.

Schaufler, s. Geschaufeltes Vieh.

Schaukel-Butterfaß = aufgehängtes Butterfaß mit hin und her schwingender Bewegungsform.

Schaum-Hafen = Gemenge von frischer Milch und Rahm, welches beim Käsen zurückbehalten und beiseite gestellt wird, um damit die Fremden, die, in Ermangelung von Gasthäusern, in den Melkerhütten einkehren, gegen Bezahlung bewirten zu können; Kartoffeln und Brot bilden die gewöhnliche Zuspeise. (Eigentlich wird damit wol nur das Gefäß zu jenem Milchgemisch bezeichnet. — Elsaß.

Scheeiche (gesprochen ähnlich wie franz. gége) = tönerne Milchsatte. — Ostpreußen.

Scheibe = bis zur Krystallisirbarkeit eingedickter Milchzuckersyrup. — Schweiz.

Scheid = a) Abgänge aus der Molkerei, insbesondre Molken, die gewöhnlich den Milch liefernden Bauern zurückgegeben werden. — Schweiz.

Scheid-Brett = im Innern des Schweizer (mühlsteinförmigen) Butterfasses eingesetztes herausnehmbares Brett, auf welches der Rahm beim Buttern aufschlägt. — Schweiz.

Scheid-Kessel = kleinrer Nebenkessel, worin man aus einem zur Labbereitung zu verwendenden Teil der Schotten Vorbruch und Ziger abzuscheiden pflegt. — Schweiz.

Scheide = Nachmolke (Schotten). — Saanenland, Kanton Bern, Schweiz.

Scheidel = Ziger. — Kanton Wallis, Schweiz.

b) s. Viehscheid.

Scheie = zu Errichtung von Kreuz- oder Schweifelzäunen dienendes Spaltholz. — Schweiz.

Schel-melk, holl., = während des Übergangs von der winterlichen Stallfüttrung zur Weide, oder umgekehrt, gewonnene Milch.

Schell = Zuchtbulle (verwandt mit Scheld, Bos primigenius?) — Schweiz.

Schellen = auf Wiesen oder Weiden der Vogesen vorkommende Klapperkopfarten (Rhinanthus L.). — Elsaß.

Scherben = flache Milchsatten von Ton; Gegensatz von Bocksäckel. — Württemberg.

Scherffsche Milch = in eigenartig verkorkten Glasflaschen bei 115/120° C, hergestellte Dauermilch von Eduard Scherff in Wendisch-Buchholz (1879); D. R. P. 15 341, vom 20. Februar 1881.

Scher-Hag, s. Hag b.

Schermen (von Schirm), der, = Schutzdach. — Schweiz. Kärnten.

Schgapp, s. Bättere.
Schi-Butter = Fett aus den Samen der Bassia Parkii, eines in Ostindien und einem großen Teil Afrikas heimischen Baums; vgl. Beurre de Karité.
Schiffen = schiften. — Ostfriesland.
Schiff-Gatze = Schöpfgefäß bei der Limburger Käserei, den Bruch in die Model einzufüllen. — Allgäu.
Schiften oder schüssten = sich scheiden, bei Butterbereitung gebraucht, um den durch verändertes Buttrungsgeräusch oder den sichtlich wahrnehmbaren Eintritt der Butterbildung zu bezeichnen. Angelsächs. scyftan, schwed. skifta, dän. skiften, holl. schiften = schichten, teilen, wechseln. — Holstein. Mecklenburg.
***Schinnerli-Milch** = durch einen Korb (Schinner) geseihte geronnene Milch. — Kanton Luzern, Schweiz.
Schippeli = Schübeli. — Kärnten.
***Schirb** = durch längern Nichtgebrauch eingetrocknet, bei hölzernen Milchgefäßen. — Kanton Bern, Schweiz.
Schirm-Tanne = Wettertanne.
***Schirun**, Schirung, roman., = Schotten 2a; vgl. Sarun und Tschigrum. — Kanton Graubünden, Schweiz.
Schlaf-Teßle, s. Teßle.
***Schlag** = a) einmaliges Buttrungsergebnis. — Kanton Graubünden, Schweiz. b) Butter in Wecken. — Kanton Glarus, Schweiz.
Schlagen, der, = dem Spore ähnlicher Holzring. — Prättigau, Kanton Graubünden, Schweiz.
***Schläg-Kübel** = Schlag-Butterfaß. — Schweiz.
Schläg-Milch = Schleggmilch.
Schlag-Rahm und **Schlag-Sahne** = zwei nicht geschiedne Begriffe, bedeuten örtlich sowol Rahm, der zu Schaum geschlagen werden soll, wie solchen, der zu Schaum geschlagen worden ist. Es wäre zu empfehlen, Schlagrahm für den ersten, Schlagsahne für den andern Begriff zu gebrauchen. Vgl. Sahne.
***Schlamp-Uter** = tief herabhangendes Euter. — Schweiz.
Schlecht-chüftig, s. chüftig.
Schleef = großer hölzerner Schöpflöffel, dessen verhältnismäßig kurzer Stiel in einen Haken, den Löffel daran aufzuhängen, ausläuft; schwed. slef; holl. sleef. — Holstein.

Schleg-Gais = Mastziege. — Schweiz.
Schlegg-Milch = Schlagsahne. — Kanton Graubünden, Schweiz.
Schleim-Membran = Slim membran.
Schlesischer Handkäse oder **Kuhkäse** = mit der Hand in längliche beiderseits zugespitzte Wecken oder in handtellergroße Laibe geformter, meist mit Kümmel gewürzter saurer Magerkäs aus Kuhmilch, den man im Käsehaus oder anderwärts trocknet und später in Gefäße zur Reifung einlegt.
Schlicker-Milch oder **Schlipper-Milch** (verwandt mit Schlick und schlüpfrig) = saure, geronnene Milch. — Schlesien. Sachsen.
Schloßkäse = ursprünglich nach Schloß Hagenberg in Oberösterreich benannte nach Remoudou-Art bereitete ungef. 10 cm lange, 4 cm breite und 4 cm dicke, fette oder halbfette Käse.
Schlotter (von schlottern = beben, zittern) = saure geronnene Milch. — Bayern.
Schlotzen = aus krankhafter frischgemolkner Milch auf dem Milchsieb zurückbleibende, aus geronnenen Eiweißstoffen oder aus Zellgewebe des Euters bestehende weiße Fetzen. — Allgäu.
Schluck (verwandt mit Schlickermilch?) = Matten a. — Schweiz.
Schluder = Schlotter. — Mittelfranken, Bayern.
Schluß-Käse = gesammelte Fische. — Allgäu.
Schlüssel-Käse, s. Leydener-Kümmelkäse.
***Schlyssig** = weich und mild, gut reif, bei Käsen. — Entlibuch, Schweiz.
Schmal-Vieh = Ziegen oder Schafe. — Schweiz.
Schmalz, s. Butterschmalz.
Schmalz-Brüegg, s. unter Butterschmalz.
Schmalz-Geige = Butterbrot. — Bayern.
Schmalzer = Butter behufs Schmalzgewinnung aufkaufender Unternehmer. — Allgäu.
Schmalzler = mit Butterschmalz zubereiteter Schnupftabak. — Bayr. und Böhmer-Wald.
Schmand (böhm. smant, smetana; poln. smietana; walach. smentana; böhm.-deutsch Schmetten), der, = Rahm. — Kurland, Livland, Ost- und Westpreußen.

Schmand mit Glumse = stückweis mit einem Löffel abgestochene auf einem Harsieb zu Abtropfung gebrachte saure geronnene Milch, mit dünnem Rahm übergossen, als Leckerspeise. Vgl. Dicke Milch b. — Ostpreußen.

Schmant = Schmand. — Kurhessen, Eichsfeld.

Schmängen (von Schmand) = abrahmen. — Ost-Preußen.

Schmelzen (Rahm schmelzen) bei Verkäsung bereits ausgerahmter Milch als Vollmilch = Vermischung ihres Rahms mit einem kleinen Teil frischer Milch bei erhöhten Wärmegraden, um den Rahm in der Form dieses Gemisches leichter wieder gleichmäßig in der entrahmten Milch zu verteilen. — Schweiz.

Schmeta = Schmand. — Grafschaft Glatz.

Schmetten = Schmand. — Deutsch-Böhmen.

Schmiere = a) nach Trockensalzung auf der Oberfläche der Weichkäse sich bildende schlüpfrige Ausscheidung. — Schweiz. Allgäu.

b) salbige, äußerst geringwertige Butter. — Nord-Deutschland.

Schmieren, bei Backsteinkäse = Verreiben der bei der Reifung auf der Oberfläche der Käse sich bildenden feuchten Masse, wobei diese über die ganze Oberfläche jedes Käses gleichmäßig verteilt wird. — Allgäu.

Schmierige Butter = salbenartige mit Buttermilch überladne Butter.

Schmirgel, Schmörgel oder Tröster = Rückstand bei der Butterschmalzbereitung. — Oberfranken.

Schmotz, s. Schmutz.

Schmotzeln = seifig oder ranzig schmecken, bei geblähten Emmentaler Käsen. — Allgäu.

***Schmutter-Käs** = streichbarer Weichkäs. — Schweizer Kantone Appenzell, Toggenburg, St. Gallen.

***Schmütterling** = in ein irdnes Gefäß mit Salz und Gewürz eingelegte Käsmettel; vgl. Blattenreiter. — Kanton Appenzell, Schweiz.

Schmutz = a) Rahm (schwäb. Schmotz = Fett, Schmiere; kärntn. Schmutz = Schleim). — Elsaß.

b) Butterschmalz. — Schweizer Kantone Glarus, Schaffhausen, Bern (Oberaargau).

Schnabel-Hafen = flache runde Aufrahmschüssel mit Handgriff und gegenüberstehendem Ausguß, ähnlich dem Tigel in Meiningen. — Rotenburg a. T.

Schnäuze, bei Tieren der Schwyzer Braunviehrasse = von dem hellfarbigen um das Maul gehenden Ring entspringende zu beiden Seiten der Nase emporsteigende schmale und kurze hellfarbige Streifen.

Schnee-Flucht = Abtrieb des Weideviehs bei Schneefall, von höher gelegnen Almen auf niedrere, schneefreie. — Schweiz.

Schnegge = zweirädriger Wagen, dessen Vorderteil auf einem Schlitten ruht, hauptsächlich zu Heuabfuhr von den Bergen. — Schweiz.

***Schneider-Vieh** = Ziegen. — Schweiz.

Schnitzen = Verteilen der Ausgaben einer Alpgenossenschaft auf die einzelnen Milchkühe der Genossen nach Abzug des für fremdes Vieh eingenommnen Weidegelds. — Schweiz.

Schnitz-Kalbin = Nonne. — Steiermark.

Schnörz, s. Schörz.

Schöchen = Köpfe. — Kanton Tessin, Schweiz.

Schof = Schaube, Bund, z. B. Stroh. — Ostfriesland.

Schoft = Schuft, Widerrist. — Ostfriesland.

Schojen = sich umhertreiben; Schojer = auf der Weide beständig ausbrechendes Rind. — Ostfriesland.

Schopf, der, = a) Schuppen (Gebäude ohne Vorderwand).

b) Stall einer Melkerei. — Elsaß. Schweiz.

Schor, tatar., = aus gekochter Buttermilch ausgepreßter Quarg. — Kaukasus.

Schor-Graben oder Schorrgraben = im Kuhstall an der Hinterseite des Viehstands zu Auffangung der Auswürfe entlang geführte Rinne. — Allgäu. Schweiz.

Schorrete = ohne Einstreu gewonnener Stalldünger. — Schweiz.

***Schörz** oder Schnörz = kleiner Zigerbehälter. — Kanton Glarus, Schweiz.

Schot oder Kalf-schotter, holl., = Färse, die erst mit $2^1/_2$ Jahren, statt wie gewöhnlich mit 2 Jahren das erste Kalb bringt. — Nord-Holland.

Schötel, plattd. = Schüssel; ostfries. = Riegel.

Schotten, 1. Tätigkeitswort, = der bei der Süßmilchkäserei zuvörderst rückständigen Molke (Fettmolke) den Vorbruch und den Ziger entziehn. — Allgäu.

Schotten, 2. Hauptwort [gebildet nach ahd. scotto, von scuttan = schütteln, also scotto = das Ausgeschüttelte, oder nach ital. scottare (zusammengezogen aus lat. excoquere = auskochen) = abbrühn?]; vgl. Scota, Scotta und Ricotta; = a) nach Auszug von Vorbruch und Ziger verbleibende Molken. — Schweiz.

b) süßer Ziger. — Allgäu. Tirol.

c) Wrungel. — Kärnten.

d) Quarg. — Kärnten.

e) aus stark saurer entrahmter Milch oder aus stark saurer Buttermilch durch Aufkochen unter Umrühren abgeschiedner Quarg, den man mit Salz tüchtig durchknetet und in Krüge oder Fäßchen einschlägt, um ihn nach drei Tagen bis ein halbes Jahr lang zu Bereitung von Schottsuppe zu verwenden. — Steiermark.

f) aus der bei der Bereitung von Steirerkäs abgeschiedenen Molke durch Aufkochen und Abseihen gewonnener Ziger, welcher mit oder ohne Salz in ein Holzgefäß eingeschlagen und meist vom Sommer zum Winter für Bereitung von Schottsuppe aufbewahrt wird. — Steiermark.

Schotta-G'sied, aus Schotten-Gesied, = durch einfache Abdampfung der süßen, noch Vorbruch und Ziger enthaltenden Molken gewonnener Rückstand, welcher in den Alpen als Leckerspeise der Sennen eine große Rolle spielt. — Schweiz. Allgäu.

Schotten-Leiter = Schottenwiege. — Kärnten.

Schott-Suppe = aus vollständig in heißem Wasser zerrührten Schotten mit Mehl und Milch hergestellte, auch wol mit Rahm versetzte Suppe. — Steiermark.

Schotten-Wasser = nach Gewinnung des Vorbruchs und des Zigers rückständige Molke. — Allgäu.

Schotten-Wiege = hölzernes halbcylindrisches rostartig der Länge nach aus Latten gebildetes, an den Querseiten mit dichtem Brett geschlossenes Gerät, das mit hineingelegtem Tuch zu Abseihung der Schotten dient. — Steiermark.

Schotten oder Eens getikte (kaas), holl., = Goudakäse aus aufgerahmter, teils nach 24, teils nach 12 Stunden abgerahmter Milch.

Schräg-Hag, s. Hag b.

***Schrau** = Abzug. — Kanton Graubünden, Schweiz.

***Schraun** = Molke. — Kanton Graubünden, Schweiz.

Schreien, holl., = Feuchtigkeit ausschwitzen, bei fehlerhaft bereiteten Käsen; wörtlich = Tränen vergießen.

Schrög-Hag = Schräghag. — Salzburg, Österreich.

Schrubber = a) Harnischpläz. — Schweiz.

b) Scheuerbürste, Scheuerbesen. — Niederdeutschland.

Schruepf oder Schruse = nach dem Auslauf hin vertiefte, etwa 4 l fassende Milchschuse. — Schweiz.

Schubbe-Joch = im Weideland errichteter Pfahl, an dem das Vieh sich scheuern könne; vgl. holl. Schuur paal — Ostfriesland.

Schübeli = kleine Menge Gras, Heu oder dergl. — Schweiz.

Schufe, s. Milchschufe.

Schuif-pal, holl., s. Schuur paal.

Schukkeln = schaukeln, Butter in der Karn durch Hin- und Herbewegung vereinigen. — Ostfriesland.

Schumpe = Mäsche. — Schweiz. Allgäu.

Schupfen, die, = Schuppen (Gebäude ohne Vorderwand). — Kärnten.

Schüppele = Schübeli. — Kärnten.

Schupposе = Mitglied einer Alpgemeinde. — Schweiz.

Schur oder Schüre = Scheuer, Scheune. — Ostfriesland.

Schur-boom oder Schuur-boom, holl., = Schuur paal.

Schüren = scheuern, kratzen; Schür-Pal = Schuur paal.

Schurfsen-Küchl = in Schmalz gebackne Mehlspeise. — Oberbayr. Alpen.

Schüt = Schutz = a) hölzerner Zaun;

b) Schütze, hölzerner Schieber bei einem Wasserdurchlaß;

c) Gewahrsam; daher upschütten = sich umhertreibendes Vieh in Ge-

wahrsam nehmen; Schütt-Geld = für solches Vieh zu zahlendes Lösegeld; Schütt-Raue = für solches Vieh bestimmtes kleines Grundstück. — Ostfriesland.

Schutter oder Schütter = Beamter, der darüber zu wachen hat, dass Gemeinweiden nicht in vorschriftswidriger Zahl mit Vieh besetzt werden; von schutten = schützen, bewahren, einfriedigen. — Land Hadeln, Provinz Hannover.

Schützenkäse = nach Anweisung von Kosmas Schütz, Geschäftsführer der Kärntner Landwirtschaftsgesellschaft, seit 1869 in Kärnten hergestellte, 10 cm lange und 3 cm im Quadrat dicke Remoudou-Käse.

Schutz-Stock = Schutzmauer gegen Lawinen. — Entlebuch, Kanton Luzern, Schweiz.

Schuur-paal oder Wrijf-paal, holl., = für das Vieh auf der Weide eingeschlagner Pfahl, um sich daran scheuern zu können.

Schwaig, Schwaige (althochdeutsch swaig, mittelalterl.-lat. armentum) = landwirtschaftliche Viehhaltung, in welcher hauptsächlich die Gewinnung von Milch und von Erzeugnissen daraus bezweckt wird. — Oberdeutschland.
Nicht zu verwechseln mit Swaike = reisiges Pferd zur Zeit der Deutschordensritter in Preußen.

Schwaigrin = Sennerin. — Steiermark.

Schwand-Recht = Befugnis Alpberechtigter (s. Berechtigungsalp), die Alp von Holznachwuchs frei zu halten. — Bayern. Österreich.

Schwänden = Alpenweide säubern und in nutzbaren Zustand versetzen, unnütze Gewächse schwinden machen. — Alpenländer.
Schwänd-Gerter = bei Schwändung gebräuchliches Haugerät mit langem Stiel. — Allgäu.

Schwank, der; **Schwankte**, die, = Spülicht (das Ausgeschwenkte) aus Milchgefäßen. — Elsass.

Schwanz-Vieh = ehemalige Bezeichnung der Kühe in Livland, die, wie früher in manchen Gegenden Deutschlands auch, infolge dürftiger Winterfütterung an den Schwänzen aufgehoben werden mussten.

Schwänzeln = vorhandne Brunst durch häufige Schwanzbewegung anzeigen, bei Ziegen. — Schweiz.

Schwar-Dach = mit Steinen beschwertes Schindeldach der Alpgebäude. — Schweiz.

Schwarzenberger Käs = auf den Gütern des Fürsten Schwarzenberg in Böhmen bereiteter um 0,5 kg schwerer halbfetter Backsteinkäs.

Schweid-Napf = Milchschufe. — Kanton Unterwalden, Schweiz.

Schweif-Napf = Rahmkelle in Schwyzer Form; vgl. Milchnapf. — Mittelschweiz.

Schweifel-Zaun (Schweifel = Ring) = aus parweise mit etwa 0,5 m gegenseitigem Abstand der Pare gestellten, mit Ringen verbundenen Zaunstecken und schräg zwischengelegten Holzscheiten oder kleinen Bäumen gebildeter, in den Alpenländern gebräuchlicher Zaun. Als Zaunstecken dienen meist stärkere Äste von Tannen oder Lärchen; die Ringe werden von jungen Tannenzweigen gedreht; die gespaltenen Holzscheite sind meist 2/4 m lang, 2/3 cm dick und 10/15 cm breit. Die Steckenpare kommen auf etwa 50 bis 60 cm Entfernung voneinander zu stehen. — Schweiz. Tirol. Kärnten.

Schweiß-Diemen = aus frischem Heu zu dem Zweck gebildete Haufen, es darin vor der Abfuhr nach dem winterlichen Gelass völlig abdünsten zu lassen. — Schleswig-Holstein.

Schweizer = Senn, verbildet aus Schwaiger; s. Schwaig.

Schweizer Käse = nach Art des Emmentaler oder des Gruyère bereitete Käse. Vor der Entwickelung dieser Käse zu ihrer heutigen Eigenart vielleicht gesagt für Schwaiger-Käse (caseus armentalis); vgl. Schwaig und Emmentaler Käs.

Schweizerkäs-Berg = Melkerberg von solchem Umfang, dass eine größre zu Bereitung von Greyerzer Käs ausreichende Herde Kühe darauf gehalten werden kann. — Elsass.

Schweizern = Milch vertragsmäßig an einen Käser (Schweizer) liefern. — Oberbayern.

***Schwellen** = eingetrocknete Holzgefäße in Wasser wieder dicht werden lassen. — Schweiz.

Schwemme, s. Milchschwemme.

Schwenden oder schwenten, s. schwänden.

Schwere, s. Kuhschwere.

Schwimm-Käs = Wilder Käs. — Allgäu.

Schwing-Butterfässer = Gruppe von Butterfässern, bei denen das Butterfass selbst in Bewegung gesetzt wird.

Schwing-Fest = festlich veranstalteter, an ganz bestimmte Regeln gebundner Ringkampf der Älpler, auch mit andern Kraftproben, wie Steinstoßen, verbunden. — Schweiz.

Schwirken = Borst (Nardus stricta L.). — Berchtesgaden.

Schwore = Käsepresse. — Allgäu.

Schyner = verschnittner Ziegenbock. — Schweiz.

Scopinetto, ital., = kleiner, von nur einer Hand geführter Besen aus Sorgum vulgare, der bei der Reinigung der hölzernen Molkereigeräte mit heißer Molke benutzt wird; von scopa = Birke. — Lombardei.

Score, engl., = in Wertmalen ausgedrückte Bewertung von Butter oder Käs nach ihrer Güte; wörtlich = Kerbe oder Kerbholz. — Nord-Amerika. Kanada.

***Scota**, ladin, Scotga oder Scuoggia, roman., = Zigermolke (Schotten a); von lat. excoctum = Ausgekochtes. — Schweizer Kantone Tessin und Graubünden.

Scotch Hands = hölzerne rechteckige, der Länge nach geriefte, am Ende zugeschärfte Butterspatel. — England.

Scotga, roman., = Sirte, auch = Magerkäs; vgl. Schotten 2 und Scota.

Scotg-ascha, roman., = saure Molke; ascha von lat. acidus; vgl. Scuota ascha.

Scotta, ital., = die nach Ausziehung des Zigers verbliebne Molke (Schotten a).

Scour, engl., = Durchfall, Ruhr; Red Scour = Roter, blutiger Durchfall; White Scour = Weiße Kälberruhr.

Scovell sampling tube, engl., = nach seinem Erfinder benanntes Rohr zu Entnahme durchschnittlicher Milchproben von verhältnismäßiger Menge. — Nord-Amerika.

Scranno, ital., = dreibeiniger runder, als Träger der zu putzenden Parmesankäse dienender Tisch.

Scrematrice, ital., = Entrahmer, Milchschleuder; von spätlat. excremare = entrahmen.

Scudo, ital., = Milchspiegel, am Hinterteil der Kühe; wörtlich = Schild; vgl. Écusson und Escutcheon.

***Scuoggia**, roman., s. Scota.

Scuota ascha, ladin., = saure Molke; vgl. Scotg ascha und Sguot ascha.

Sebin = von Petzoldt und Schlinghacke in Dresden-Neustadt aus Rindertalg hergestelltes Buttterersatzmittel (1887).

Sécairou, franz., = trockne Weide auf Bergkuppen. — Aubrac-Gebirge, Frankreich.

Secchione, ital., = hölzernes Traggefäß von etwa 65 cm Höhe bei 70 cm Durchmesser zu Überführung der Milch vom Stall nach der Molkerei; auch zu anderweitem Gebrauch. — Lombardei.

Sechter, Melksechter = kleines aus Dauben gebundnes Gefäß mit einer als Handhabe verlängerten Daube. — Ober-Deutschland. Kärnten.

***Sediel**, roman., = Melkstuhl; von lat. sedile = Sitz. — Kanton Graubünden, Schweiz.

Segnarola, ital., = a) hölzernes, einem Reibebrett der Maurer ähnliches Gerät mit grader rechteckiger kreuzweis geriefter Unterfläche von 30×12 cm, mit oben gleichlaufend eingesetztem Handgriff, zu Erfassung der noch nicht fest gewordnen und darum noch brüchigen Käse;

b) grades geriefstes Butterspatel. — Lombardei.

Seih-, Seich- oder **Seichen-Riedel** = siebartige Vorrichtung, die Milch durch einen zusammengerollten Zopf von Kuhschwanzhaaren zu seihen. — Tirol. Chiemgau, Bayern.

Seih, Sieh oder Siehne, die, = trichterförmiges Gerät aus Holz oder Messingblech zum Seihen der Milch, = Folle der Schweiz. — Elsass. Allgäu.

Sieh-Bedle, das, = kleines ovales beckenförmiges Sieb aus Kupfer- oder Messingblech.

Sieh-Stühlele, das, (= kleiner Seihstuhl) = hölzerne gabelförmige Unterlage für die Seih, ähnlich dem Follenheber.

Sieh-Wesch (= Seihwisch) = etwa 1 m langer Zopf aus geschälten Ranken

der Waldrebe (Clematis vitalba L.), welcher als Filtermasse in die Seih gelegt wird.

Siehwesch-Most = Seihwischmos = Bärlapp (Lycopodium clavatum L.), der büschelweise statt des Siehwisch in die Sieh eingelegt wird = Follenschübel der Schweiz.

Seih-Topf = 23 cm tiefer, ungef. 2,5 l fassender Aufrahmtopf, in gleichem Verhältnis auch kleiner. — Oberhessen.

Seille, franz., = bei der Schafmilchgewinnung gebräuchliches blechernes Melkgefäß. — Aveyron, Frankreich.

Seise = Sense. — Ostfriesland.

Selbert = gestöckelte Milch. — Bayr. Wald.

Selle, franz., = Käsepreßtisch (von lat. sella = Sessel). — Cantal, Frankreich.

Sénecterre-Käs = nach dem gewöhnlich Sénecterre gesprochenen Flecken Saint-Nectaire im französ. Departement Puy de Dôme benannter 0,6/0,75 kg schwerer Weichkäs.

Senn (von senior?), oder Senner = a) ursprünglich: Viehwärter, welchem zugleich die Bereitung von Käs und Butter obliegt.

b) später: Werkführer einer Genossenschafts-Käserei. — Schweiz. Allgäu.

Senn-Alpe = Alp für Milchvieh. — Schweiz. Allgäu.

Senn-Bub = jugendlicher, sich anlernender Gehilfe bei allen Verrichtungen auf der Alm.

Senn-Butter = Butter aus einem Gemisch von Stotzen- (Satten-) Rahm und Vorbruch. — Schweiz. Allgäu.

Senn-Hütte = Gebäude auf der Alp, worin die dort gewonnene Milch verarbeitet wird, meist in Verbindung mit Wohngelaß und Viehstall.

Senndrin = Sennerin. — Kärnten.

Sennen = Milch auf Butter oder Käs verarbeiten. — Schweiz.

Sennerei = Käserei. — Schweiz. Allgäu.

Mager-Sennerei = Verarbeitung von Milch auf Butter und Magerkäs.

Sennte = Genossenschaftskäserei von zwei oder drei Ortsgemeinden. — Allgäu.

Senntum = Anzahl Kühe, deren Milch auf einer Alp gemeinschaftlich verarbeitet wird. Auf ein und derselben Alp sind bisweilen mehrere Senntümer, wenn die Alp nicht von einem Gesammtpächter derselben (Küher) bewirtschaftet wird. — Schweiz.

Septmoncel-Käs = dem Sassenage ähnlicher aus fetter oder minderfetter Kuhmilch mit oder ohne Ziegenmilch bereiteter, innen schimmeliger Käs, nach dem Dorfe Septmoncel im französ. Departement Jura benannt.

Séral, sérac, seré, seret, franz., = Ziger; von lat. serum, ital. siero = Molke. — Schweiz. Frankreich.

Serene = tonnenförmiges Rollbutterfaß, nach Krünitz; vgl. Serene.

Serene, serène, sérène, serenne, sérenne, sereine, franz., verwandt mit angelsächs. ceren, cerene, cyrn, nordfries. sarn, saterländ. tserne, engl. churn, deutsch Kirne, schwed. tjärna, norweg. kjärne; = a) hoher Aufrahmtopf;

b) Topf, worin man die Milch bei Bereitung von Camembertkäs gerinnen läßt;

c) 8/10 l fassender Rahmtopf mit Zapfloch;

d) tonnenförmiges Rollbutterfaß. — Normandie.

Seret, wallis., = Sérai. — Kanton Wallis, Schweiz.

Serle = Blegi; vgl. Zäre. — Schweiz.

Serra da Estrella-Käs, portug., = runder, halbweicher, säuerlich schmeckender Schafkäs von 20/25 cm Durchmesser und 5 cm Höhe, aus der Gebirgskette Serra da Estrella.

Serrat oder serret, franz., = Sérai. — Doubs; Jura.

Serum, lat., s. Milchserum.

Servette, franz., = früher, in Zeiten des Milchüberflusses, in der Laiterie centrale de Genève hergestellter Weichkäs im Gewicht von etwa 50 g.

Set = a) Lagerplatz;

b) (Melke-Set) eingefriedigter Platz, Melkplatz auf der Weide; vgl. Regel. — Ostfriesland.

Sett, s. Satz.

Sette = aus Dauben gebundenes, kreisrundes Aufrahmgefäß von 40/50 cm Durchmesser und 10/12 cm Tiefe; vgl. Satte. — Ostfriesland. Holstein.

Sett-Kopp = Käsenapf, ein irdener oder hölzerner mit Öffnungen versehener Napf, in welchen der frische Käse gelegt wird, um ihm die Form zu bewahren. — Ostfriesland. Holstein.

Setter, engl., = Aufrahmgefäß. — Nord-Amerika.

Setting, engl., = a) Aufrahmverfahren; Deep setting = Kaltwasserverfahren mit tiefen Aufrahmgefäßen; Setting pan = Aufrahmschüssel. — Nord-Amerika.

b) Ansetzung von Milch mit Lab zu Käsebereitung. — Kanada.

Setzen sich; der Bruch setzt sich = der Bruch sinkt (im Käsekessel) unter der Molke zu Boden. — Schweiz.

Setz-Milch = dicke Milch a. — Holstein.

Seutemelks-Kese = Fettkäse aus süßer Milch. — Ostfriesland.

Sey, Seyet, Seyung = Schatzung. — Berner Oberland.

Sey-Buch = besondres Grundbuch zu Beurkundung der Anrechte jedes an einer Gemeinalp Beteiligten; eingeführt im Berner Oberland durch Gesetz vom 21. März 1854.

Seyen = eine Alp in Alprechte einschätzen.

Sfaldatura, ital., = Crepatura.

Sfoglia, ital., = spaltiger Käs.

Sgramar oder sgarmar, roman., = abrahmen; zusammengezogen von ex-grammare, vgl. Gramma und Scrematrice. — Roman. Schweiz.

Sgramera oder sgarmera, roman., = Rahmlöffel. — Kanton Graubünden, Schweiz.

***Sguatgiata** oder Sguatschada, roman., = Vollmolke (Sirte); von ital. scagliata (zusammengezogen von excagliata) = Ausgeronnenes, von ital. quaglio = Lab; vgl. guatgiare und Scotga. — Kanton Tessin, Schweiz.

***Sguot ascha,** ladin., = saure Molke (Schotten a); vgl. Sguatgiata. — Kanton Tessin, Schweiz.

Shock corn, engl., = ganzer oberirdischer Teil der im Herbst geernteten, in Haufen (shocks oder piles) auf dem Feld aufgestellten Maispflanzen. Werden nach einigen Wochen der Nachreifung die Kolben ausgebrochen, so wird der Rückstand mit cured corn, fodder, stalks oder stover bezeichnet.

Shorts, engl., = feine Weizenkleie, zwischen Bran und Middlings stehend. — Nord-Amerika.

Shot gun can, engl., = blechernes Aufrahmgefäß von 40/50 cm Höhe und 20/22 cm Durchmesser; wörtlich = etwa Kanonenkanne. — Nord-Amerika.

Siber, ital., = metallnes Rahmtraggefäß. — Lombardei.

Sichtig = augenscheinlich trächtig. — Chiemgau, Bayern.

Siebolds Milcheiweiß, s. Kaseon.

Sieder, Siedere, Siederech, = Rückstand bei der Bereitung von Butterschmalz; von einsieden. — Schwaben.

***Siene-Miesch** = Bärlapp als Follenschübel (Seih-Mos); vgl. Sichweschmost unter Seih. — Ober-Toggenburg, Schweiz.

Siero, ital., = Molke. von lat. Serum.

Sierte, s. Sirte.

***Sig-Napf** = Folle (Seihnapf). — Schweiz.

Sickle-hammed, engl., = säbelbeinig; wörtlich = sichelbeinig. — England.

Simpelt Smör, dän., = geringwertige Butter.

Sin (schwed.) = galt; kon står i sin = die Kuh steht trocken; sin-ko = Galtkuh; sin-tid = Galtzeit.

Sinacid-Butyrometrie = Verfahren, den Fettgehalt der Milch durch Messung zu bestimmen, nachdem das Fett ohne Anwendung einer Säure (sine acido) verflüssigt worden ist, nach A. Sichler (1904).

Sinacid-Salze = phosphorsaures und citronensaures Natron, neuerdings (1906) alkalische weinsaure Salze, die bei dem Verfahren in Anwendung kommen.

Singel = Erdwall, besonders ein um ein Gehöft aufgeführter. — Ostfriesland.

Sinol = bei der Sinacid-Butyrometrie zu Lösung des Milchfetts verwendeter Butyl-Alkohol.

Siraz, serb., = ein aus Voll- oder aus Magermilch hergestellter, an der Sonne getrockneter, zur Reifung in Kisten eingelegter runder Labkäs von ungefähr 10/15 cm Durchmesser, 2 cm Dicke und 0,2/0,5 kg Gewicht. — Serbien.

Sirbele, s. Sirte.

Sirme, s. Sirte.

Sirpen, s. Sirrte.

Sirte oder Sierte, auch Sirpen, Sirme, Sirbele (von lat. serum?) = süße Molke, welcher Vorbruch und

Ziger nicht entzogen sind; gegensätzlich zu Schotten 2 a — Schweiz.
Sirten-Nester = nestartige Anhäufungen kleiner Löcher in Schweizer Rundkäsen, verursacht durch ungleiche Verteilung von Käsestaub mit ihm anhaftender Molke. — Schweiz. Allgäu.

*Skab = Schgapp.

Skålla, schwed., = nachwärmen (den Bruch).

Skäpp, s. Pättere.

Skära sig, schwed., = sich scheiden, brechen, bei Rahm im Beginn der Butterbildung; auch = gerinnen; vgl. skjäre sig. — Finland.

Skeei, engl., = hölzerne Aufrahmbütte. — Gloucestershire, England.

Skimming station, engl., = amtliche Bezeichnung für eine Molkerei, in welcher Milch nur entrahmt wird. — Neu-Seeland.

Skjäre sig, norweg., = (sich scheiden) gerinnen; vgl. skära sig.

Skjoldet, dän., bei Butter = fleckig, bunt, marmorirt oder flammig; wörtlich = beschildet.

Skuta = aus der Molke des Pagokäses bereiteter ganz frisch genossener Rahmkäs. — Dalmatien.

Slagt = Klumpen; Slagt Botter, früher = geformtes Stück Butter von bestimmten Gewicht; daher upslagten = ausformen; jetzt slagten Botter = Stückenbutter, gegensätzlich zu Faßbutter. — Ostfriesland.

Slappe kaas, holl., = zu wasserhaltiger, darum zu weicher (schlaffer) Käs.

Sleef, holl., = Rührlöffel; vgl. Schleef.

Sleepy cream, engl., = der Buttrung widerstrebender Rahm. — England.

Slick = Schlamm, besonders Meeresschlamm, Schlick. — Ostfriesland.

Slim-Membran, dän., = vermeintliche Hülle der Milchkügelchen, die aus einem eigenartigen schleimigen, dem Käsestoff ähnlichen Stoff gebildet sei; nach Storch, 1897; vgl. Stroma-Eiweiß.

Slinger-karn, holl., = Karnwinde.

Slipcote-Käs = in der englischen Grafschaft Rutland bereiteter flachrunder oder backsteinförmiger Weichkäs von 2,5/5 cm Dicke und 10/15 cm Durchmesser, oder Seitenlänge.

Slip scalding, engl., = Zusatz so vieler und so hochgradig erhitzter Molke zu dem noch in der Molke schwimmenden Bruch bei der Bereitung von Cheddarkäs, daß die Wärme des Bruchs auf 100° F (= 37,8° C) gebracht werde; um das Jahr 1860 von Joseph Harding zu Compton Dando, Somersetshire, England, eingeführt.

Smaalands Prestost, s. Bergquarakäse.

Smage-ske, dän., = Probirlöffel, um Milch auf ihren Geschmack zu prüfen; wörtlich = Schmecklöffel.

Små-pipig, schwed., smaa-pibed, dän., = kleingelocht, bei Käsen; gegensätzlich zu storpipig und storpibed.

Smiidig = schmeidig, weich, gut streichbar, bei Butter. — Ostfriesland.

Smör, dän. und schwed., = Butter; verwandt mit Schmiere.
Smör-Brik, dän., = Scheibe von Gaze, die in Tonnen verpackte Butter obenauf damit zu bedecken.
Smör-skatt, schwed., = Buttersteuer; s. Komåls smör. — Finland.
Smör-sked oder Ältnings-sked, schwed., = Butterspatel.
Smör-Trä, dän. und schwed., = Buttertonne; wörtlich = Butterholz.

Smulret, dän., = krümlig, als Butterfehler.

Soehneu oder sogeneu, franz., = Käseschuse. — Vogesen.

Sockl = Holzpantoffel der Älpler. — Kärnten.

Söd-Mälk, dän., = Vollmilch; wörtlich = Süßmilch.

Söger, dän., = Stecher oder Bohrer; Smör-Söger = Butterstecher, Oste-Söger = Käsebohrer; wörtlich = Sucher.

Soiling, engl., = Grünfüttrung im Stall.

Solid (color) = völlig einfarbig; vgl. broken. — Nord-Amerika.

Somatose, s. Milch-Somatose.

Sonntags-Käs = Trappistenkäs.

Sonner, franz., = randhohl, lad-tönig sein. — Schweiz.

Soppa = Borstengras (Nardus stricta L.). — Prättigau, Kanton Graubünden, Schweiz.

Soppen = Nachsommer-Heu der im Frühsommer abgeweideten Talwiesen. — Allgäu.

Sorte, ital., = Käseergebnis eines bestimmten Zeitraums, also etwa = Mulchen b; Sorte maggenga =

Sommer-, Sorte vernenga = Winter-Ergebnis; von lat. sors = Los, Losung, Ertrag.

Söt-ost, schwed., = über Feuer schwach eingedickte Vollmilch, woraus durch Zusatz von Ei und Zucker in klarer Molke ein weiches Gerinnsel zu Abscheidung gebracht wird, als Speise; wörtlich = Süßkäs. — Ost-Finland.

Sott' asino, ital., = ein Winterkäs aus mehr oder weniger entrahmter Kuhmilch der Gegend von Ampezzo in der Provinz Udine; wörtlich = unterm Esel.

Soubattre, franz., = das Euter des zu melkenden Schafs vor der Melkung oder zwischenein mit dem Handrücken schlagen. — Aveyron, Frankreich.

Soufflé, franz., = randhohl; wörtlich = aufgeblasen.

Soulser, franz., = Schwanz und Hinterteil der Melkschafe scheren. — Aveyron, Frankreich.

Soumaintrain-Käs = nach dem Dorfe Soumaintrain im franz. Departement Yonne benannter Weichkäs.

Sour cheese, engl., s. acidy b.

Soxhlets Kindermilch-Gerät, gemeinhin „der Soxhlet" genannt, = Vorrichtung, zubereitete Kindermilch, in mehren Flaschen abgeteilt, behufs Abtötung von etwaigen Zersetzungs-, oder Krankheitskeimen zu erhitzen und darin gebrauchsfertig vorrätig zu halten, von Professor Dr. Franz Soxhlet in München (1886); D.R.P. 57524, Kl. 64, vom 3. August 1890, mit Zusatzpatent 72201, Kl. 53, vom 7. Februar 1893.

Soxhlets Verfahren der Milchfettbestimmung = Ermittelung des Fettgehalts der Milch durch Auflösung des Milchfetts in Äther und Bestimmung der Dichte der Ätherfettlösung, mittels eigens für den Zweck eingerichteter Gerätschaften, 1880.

Spa-Blatt = Schulterblatt. — Ostfriesland.

Space oder gauge, engl., = Längenmaßeinheit, gewöhnlich 1 Zoll (s. Inch), zu Bestimmung des Inhalts gleich weiter Kannen, hauptsächlich bei Lifrung von Rahm an gemeinsame Molkereien und für dessen Bezahlung gebräuchlich. — Nord-Amerika.

Spale = Saumfass zu Verpackung von 4/6 Spalenkäsen; vielleicht von Spale (ital. spalla, franz. épaule) = Schulter, also ein Gefäß, das auf der Schulter getragen wird. — Schweiz.

Spalen-Käs (von Spale) = nach Emmentaler Art bereiteter halb- oder überhalbfetter 15/30 kg schwerer Rundkäs; vorzugsweis im schweizer Kanton Unterwalden zu Ausfuhr nach Italien hergestellt, führt er auch die Nebenbezeichnung Nidwaldener Spalenkäs.

Spalliera oder Scaglionata, ital., = Pfosten mit eingeschnittnen Zähnen zu Aufnahme der Bretter, auf denen Käse gelagert werden sollen.

Spalt im Käs = bei Schweizer Rundkäsen nach dem Anschneiden bemerkbare, meist der Länge nach verlaufende feinere oder gröbere Risse oder Sprünge, welche, hauptsächlich bei Gläsler vorkommend, mehr oder weniger ausgedehnt sind, infolge regelwidriger Gärung entstehn, und verursachen, dass der Käse beim Zerschneiden bröckelig auseinanderfällt. Derartig misslungener Käs, der übrigens hochfein, durch Ansatz von Schimmel in den Spalten aber auch verdorben sein kann, wird spältig genannt. — Schweiz. Allgäu.

Spalt-Ecke = Schutzmauer gegen Lawinen. — Davos, Kanton Graubünden, Schweiz.

Spalten-Zaun = Kreuzzaun. — Pinzgau, Land Salzburg, Österreich.

Span = Zitze; veraltet, nur noch in der Herleitung Abspänen = des Saugens entwöhnen, und in der Zusammensetzung Span-Ferkel = Saugferkel gebräuchlich.

Span, engl., = spannen. — England.

Spann oder Spann-Tisch = Tisch von der Größe des Modeltisches mit einem etwa 12 cm hohen Auffetzrahmen, innerhalb deren die aus den Modeln kommenden Backsteinkäse durch lange dünne Brettchen von der Länge des Tisches und durch kurze von der Länge der Käse getrennt, lang und quer fest aneinander geschoben, „eingespannt" werden, um zu trocknen und die gewünschte vierkantige Form zu erhalten. — Allgäu.

Spannatrice, ital., = a) Rahmkelle, Rahmlöffel; von pannare = aufrahmen, expannara = ausrahmen; b) Screматrice.

Spann=Bügel = kurzer hölzerner gezahnter zwischen die beiden Enden der Järbschnur einzuschaltender und mit dieser verknüpfter Bogen, auf dessen Zähne das zu einer Schleife gebundene andere Ende der Järbschnur aufgehängt wird, um den Järb in bestimmter Weite zu halten, bez. ihn enger oder weiter zu stellen. — Schweiz.

Spannen (nämlich eine Milchkuh) = einer Kuh die Hintersüße zusammenbinden, damit sie während der Melkung still stehe. — Hannover.

Spanner = gezahntes Spreizholz zu Neigung des Käsekessels bei der Bereitung von Graukäs. — Tirol.

Spanner, engl., = Spannschnur; s. spannen.

Spänn=Zaun = Kreuzzaun mit je 2 Par in verschiedner Höhe sich kreuzenden und so 2 Scheien übereinander Auflage gewährenden Stecken. — Kanton Glarus, Schweiz.

Spar=Butter = von Sarg in Wien (seit 1874) hergestellte Kunstbutter.

Specifisches Gewicht = das Gewicht eines beliebigen Raumteils eines Körpers verglichen mit dem Gewicht eines gleichen Raumteils Wasser.

Spekkigheid, holl., = ein Geruchs- und Geschmacksfehler der Butter, ungefähr gleich demjenigen, den man in andern Ländern mit fischig bezeichnet.

Sper=Käs = in den Salzburger und benachbarten Alpen aus saurer Magermilch bereiteter laibförmiger Käs von etwa 30 cm Durchmesser, ähnlich dem Vorarlberger, nur trockner als dieser; von sperr = trocken.

Spersole, ital., = geneigter Abtropfstisch für Butter oder Käs. — Lombardei.

Spielen, s. spölen.

Spimaera, roman., = siebartig durchlochte hölzerne Kelle; von lat. spuma = Schaum.

Spindeln = die Dichte einer Flüssigkeit, z. B. Milch, mittels einer Senkwage (Spindel) bestimmen.

Spinn (von Span) = Muttermilch. — Bayern. Kärnten.

Spinner, der, (eigentlich Späner, von Span) = ursprünglich: abgespäntes Kalb, später in verkleinerndem Sinn = ein- bis zweijähr. Jungochse. — Kärnten.

Spino, ital., = Käsequirl; von lat. spina = Dorn.

Spirillen, s. Bakterien.

Spirke = Spergel. — Ostfriesland.

Spis (Speise) = a) Beköstigung der Alpbediensteten;
b) Weidewuchs. — Schweiz.

Spis=Krut = zu Färbung und Würzung von Käsen benützte Wurzeln von Curcuma longa. — Ostfriesland.

Spittel=Käse = frischer Quargkäs. — Ostfriesland.

Spitz=Käse = in längliche, beiderseits zugespitzte Wecken mit bloßen Händen geformte Sauermilchkäse. — Schlesien. Sachsen.

Splenic fever, engl., s. Texas fever.

Spo = unfruchtbare Ziege, die zwar bockig, aber nicht trächtig wird. — Bregenzer Wald.

Spöle = hölzerne Schlause oder Öse an einer Ecke des Heutuchs oder des Heugarns, ein an der gegenüber befindlichen Ecke befestigtes Schnürseil hindurch zu ziehen. — Schweiz.

Spölen oder spielen = a) brünstig sein. Frühmilch-Spöler, Zeitmilch-Spöler, Kühe oder Färsen, die zu solcher Zeit brünstig werden, dass sie zugelassen im Frühwinter, bez. zu gewöhnlicher Zeit (ausgangs Winter) kalben würden;
b) spülen, reinigen. — Ostfriesland.

Spölsen = Spülwasser, besonders solches mit Milchresten. — Ostfriesland.

Spon = Span; s. Botterspon. — Ostfriesland.

Spöneln = den Järb mittels darum gelegter Schnur zu einem festen Ring zusammenschließen (verwandt mit spannen?). — Schweiz. Allgäu.

Spor = a) Spur;
b) Zuweg zu einem Grundstück. — Ostfriesland.

Spore, der, = Spöle.

Sporren=Hag, s. Hag b.

Spunden=Käse = Neufchâtel- oder ihm in der Form ähnlicher Käs; franz. Bondon.

Spurgo, ital., = Scheidung der Molke vom Bruch im Käsekessel; von spurgare, lat. expurgare = reinigen.

***Spys=Milch=Kuh** = Heimkuh; Spysmilch = Speisemilch. — Kanton Graubünden, Schweiz.

Squeegee, engl., = Rahmschaber; ein Streifen an einen Handgriff befestigten Kautschuks, um Rahm, Butter oder dgl. damit zusammenzuwischen (gebildet von squeeze = quetschen?). — England.

Squette, ital., = Ricotta; vgl. Sguatgiata. — Friaul, Italien.

Staart-reep, oder staart lijn, holl., = Leine, woran die Schwänze der Kühe mittels in die Schwanzquaste eingeknüpfter Schnur angehängt werden, um sie vor Verunreinigung zu bewahren.

Stab-Bütte = aus Dauben gebundnes Schöpfgefäß mit einer hervorstehenden als Handhabe ausgebildeten Daube. — Holstein.

Stacken = verschnittner Ziegenbock. — Schweiz.

Stadel = Scheunengelass; im Gebirg meist oberhalb des Stalls („Haus am, Stadel überm Stall"). — Ober-Deutschland.

Staf oder **Stafe** = Stab, Fassdaube. — Ostfriesland.

Staffel = a) Alp in verschiednen Höhenlagen; Voralp oder Untersäß, im Frühjahr beziehbar; Mittelläger oder Obersäß, im Vorsommer beziehbar; Hochläger, im Spätsommer beziehbar. Vgl. Maiensassen. — Schweiz. Allgäu.

b) Fettweide. — Schweiz.

Staffel-Böhni = Alpen-Baldgreis (Senecio cordatus Koch), häufiges Unkraut in der Nähe der Alpställe. — Schweiz.

Staffel-Kuh = Kuh, die geil gewachsnes Gras nicht verschmäht. — Schweiz.

Staffeln, Zeitw., = Stalldünger auf Alpgelände häufchenweis verteilen. — Schweiz.

Ausstaffeln = der Düngung wegen Vieh über Nacht auf magre Plätze treiben. — Ober-Wallis, Schweiz.

Staffige Butter = am Holz der Buttertonne verdorbene Butter; von Staff = Böttcherstab = Daube. — Holstein.

Stagger, engl., = Börnkalb. — Somerset, England.

***Stah** = im Salzraum genügend fest geworden, bei Käsen; von stehen, also etwa = stehfest. — Schweiz.

***Stäh** = eigentümlicher Geruch hölzerner Milchgefäße. — Kanton Appenzell, Schweiz.

Stale outsides, engl., = durch Bacillus fluorescens des bei der Butterbereitung verwendeten Wassers verursachte Verderbnis der äußern Schicht aufbewahrter Butter; stale = nicht mehr frisch, abgestanden. — Kanada.

Stalks, corn stalks, engl., s. Shock corn und Feed.

Stall-Butter = während winterlicher Stallhaltung der Kühe gewonnene Butter, Gegensatz zu Sommer- oder Grasbutter.

Stall-Grube = verdeckte Grube im Innern des Kuhstalls zu Auffangung der abgängigen Jauche. — Allgäu.

Stall-Probe = prüfende Vergleichung verdächtiger Milch eines bekannten Stalls mit Milch des nämlichen Stalls, die unter den gleichen Umständen, wie die verdächtige, beaufsichtigt ermolken wurde; zuerst von Schatzmann empfohlen, 1872; vgl. Hüttenprobe.

Stall-Röbbels = im Stall die Kühe von einander trennendes, zu ihrer Ankettung dienendes Gestänge über der Krippe. — Schleswig-Holstein.

Stanchion, engl., = Verschlag im Rindviehstall für den Stand eines ältern oder eines jüngern Tiers. — Nord-Amerika.

Stand = Kuhrecht. — Kanton Zug, Schweiz.

Standard, engl., = vorschriftsmäßig beschaffen.

Standard butter = Butter mit einem Mindestgehalt von 82,5 v. H. Fett; s. auch Standard-b. weit. unten;

Standard butter- oder St. milk fat = Milchfett mit einer Reichert-Meißl-Zahl nicht unter 24 und einer Dichte nicht unter 0,905 bei 40° C;

Standard condensed milk und sweetened condensed milk = ohne, bez. mit Zucker eingedickte Milch, worin mindestens 28 v. H. feste Milchbestandteile mit mindestens 7 v. H. Milchfett enthalten sind;

Standard cream = Rahm mit wenigstens 18 v. H. Milchfett;

Standard milk = Milch, die nicht weniger als 12 v. H. Gesammt-Trockenmasse, 8,5 v. H. fettfreie Trockenmasse und 3,25 v. H. Fett enthält; s. auch Standard milk weiter unten;

Standard skim milk = Magermilch mit wenigstens 9,25 v. H. Trockenmasse;
Standard whole-milk cheese oder fullcream cheese = Käse, dessen wasserfreie Masse nicht unter 50 v. H. Milchfett enthält. — Vereinigte Staten von Nord-Amerika. (In einzelnen Staten bestehn abweichende Vorschriften).
Standard butter = Butter mit einem 16 v. H. nicht übersteigenden Wassergehalt;
Standard milk, engl., = Milch mit mindestens 3,0 v. H. Fett und 8,5 v. H. fettfreier Trockenmasse. — England.

Stak-Kärna, schwed., = Quirlbutterfaß.

Stande, die, (soviel wie Standgefäß) = hohes hölzernes Gefäß zu Aufbewahrung von allerlei Flüssigkeiten (Wasser, Rahm, Buttermilch, Molke, Molkenessig); in Schlesien auch Ständer.

***Ständli - Anken** = minderwertiges Butterschmalz des Handels. — Kanton Basel, Schweiz.

Stange oder Stanne, Milch- oder Rahmstange = Stand- oder Sammelgefäß für Milch oder Rahm; im Volksmunde verbildet aus Stande; schwed. standa. — Holstein.

Stangen-Käse = Limburger Käse in größrer Romadurform, 19/22 cm lang, 6,5/7 cm breit und hoch. — Allgäu, Bayern.

Stanne = Stange.

Stapel-Wark = hölzernes Gerüst des Bauernhauses m. Ausnahme der Dachsparren (Speer). — Ostfriesland.

Stapfe = Fuß, s. Gras.

Stapfete = Treppe oder Leiter an Zäunen. — Schweiz.

Stappe, Staple = kleines Holzgefäß mit einer als Handhabe verlängerten Daube. — Ostfriesland.

Stark = infolge Alterung scharf schmeckend, von Butter, Butterschmalz oder Käs. — Kärnten. Steiermark.

Starke, Stärke (engl. stirk) = a) Färse im allgemeinen. — Niederdeutschland.
b) tragende Färse. — Ostfriesland.

Start = Schwanz. — Nieder-Deutschland.

Starter, engl., = Gärungserreger für zu verbutternden Rahm oder zu verkäsende Milch.

***Stattern** = die Kühe zu oder von der Melkstatt treiben. Statterer = Kuhhirt. — Berner Oberland, Schweiz.

Staub, der, = feine in der Molke aufgeschlämmte Käsebruchteile, welche sie weißlich trübe machen; derartige, ein fehlerhaftes Käsungsverfahren bezeichnende Molke heißt „staubig". — Allgäu.

Staying quality of a cow, engl., = längre Zeit hindurch auf annähernd gleicher Höhe aushaltende Milchergibigkeit einer Kuh. — Nord-Amerika.

Stearin = eins der Fette, die das Butterfett bilden; nach Heintz, 1853; von griech. στέαρ = Talg.

Stecken = a) Staden;
b) Zaunstecken;
c) Stall-Röbbels.

Stede, Städe, Stê = Plats. — Ostfriesland.

Steep, engl., = Labaufguß; von steep = wässern, einweichen, stippen.

Steinbuscher Käse = seit den sechziger Jahren des 19. Jahrhunderts in der Gutsmolkerei zu Steinbusch, Kr. Arnswalde, später in der Gutsmolkerei zu Marienthal bei Kreuz, Regbez. Frankfurt a. d. O., hergestellter backsteinförmiger, mildschmeckender Vollmilch-Käs, im Ausmaß von etwa 11 × 12 × 5 cm und im Gewicht von ungef. 650/700 g.

Stein-Schlag = abgestürzte einzelne, oder zertrümmerte Felsen. — Alpenländer.

Stein-Ziege = Alpenziege, im Gegensatz zu Tratten-Ziege = Ziege, die beihaus gehalten wird. — Kärnten.

Steirer-Käse = in eigenen Holzformen, häufig auch in Blumentöpfen geformte cylindrische oder schwach verjüngte, für den eigenen Haushalt meist 1 bis 2, für den Handel bis 6 kg schwere bäuerlich bereitete Sauermilchkäse von rauher Oberfläche, brauner streifiger Farbe, krümeligem Schnitt und wenig Geruch, aber sehr scharfem Geschmack. — Steiermark.

Stek-Röfe = Steckrübe. — Ostfriesland.

Stell-Vieh = von der Heimstelle nach einem Ort mit Futterüberfluß gebrachtes, „verstelltes" Vieh. — Schweiz.

Stempl-Zaun = Zaun aus aufrechten, oben seitlich auf eine Latte genagelten Stecken. — Land Salzburg, Österreich.

Steppen-Käs, s. Russischer Steppenkäse.

Sterilisirte Milch (von lat. sterilis = unfruchtbar), s. Pasteurisirte Milch.

Sterilized butter, engl., = Process butter. — Boston, Nord-Amerika.

Stert = Start.

Stiala de latg, roman., = Alpscheit. — Schweiz.

Stiarls = Wäsche. — Schweiz.

Stich-Ziger = bei Schabzigerbereitung im Beginn der Zigerabscheidung die zuerst an der Oberfläche ausgeschiedene geronnene Masse. — Schweiz.

Stier = a) Bulle. — Ostfriesland. Schweiz. Elsaß. Österreich. In andern Gegenden örtlich oder beiläufig.
b) junger Schnittochse. — Franken. Schlesien.

***Stifel** = früheres Gewicht (10 Pfd.) für Molkereierzeugnisse. — Schweizer Kantone Bern, Luzern.

Stikel = Diestel, verwandt mit stechen. — Ostfriesland.

Stikel-Band = mit spitzen eisernen Stiften besetzter Riemen, den man Kälbern auf der Weide über der Schnauze befestigt, damit ihnen zugängliche Kühe sie nicht saugen lassen. — Ostfriesland.

Still-Bölli (Stillfülle), Stille Bölle = träge Verdauung beim Rind. — Schweiz.

Stilton-Käs = cylindrischer, nach Weichkäseart gelabter und geformter, nach Hartkäseart während der Reifung behandelter überfetter, innen schimmeliger Hartkäs aus Kuhmilch, von etwa 15/18 cm Durchmesser, 25/30 cm Höhe und 3,5 bis 4 kg Gewicht; in Ansehen, Gefüge und Geschmack dem Roquefort ähnlich; wurde zuerst um 1720/30, hauptsächlich von einer Frau Paulet in Wimondham, Leicestershire, England, hergestellt und in dem Flecken Stilton des benachbarten Huntingdonshire verkauft, woher sein Name.

Stipke = kleine Unreinigkeit, z. B. in Butter; stipket = getüpfelt, fleckig, als Butterfehler. - Ostfriesland.

Stirp, engl., = verdorbne Butterteile aus öffentlich in Tonnen zu Verkauf gestellter Butter entfernen. — Butterbörse zu Cork, Irland.

Stock a) s. Butterstock.
b) = Menge von 10/20 kg zur Bereitung von Graukäs vorbereiteten Quargs. — Tirol.
c) = Haufen zu Vorrat unter Dach aufgeschichteten Heus. — Schweiz.

Stock (live stock), engl., = Stapel, Viehstapel, Viehstand, im Sinn einer Gesammtheit von Vieh.
Stock-food = käuflich hergestelltes Würzfutter - Gemisch. — Nord-Amerika.

Stock-Butter = Ballenbutter. — Schweiz.

Stocken = a) nämlich Heu, Heu aufstapeln, zu einem Stock zusammenbringen. — Schweiz.
b) gerinnen, bei säuernder Milch. — Schweiz. Kärnten.

Stockling = zur Aufzucht bestimmtes, etwa halbjähriges Kalb. — Ostfriesland.

Stockumla-Käs = aus vollfetter Kuhmilch bereiteter innen von Schimmel durchsetzter Hartkäs, in kleinrer Form von 28 cm Höhe und 17 cm Durchmesser, in größrer von 32 cm Höhe und 32 cm Durchmesser; benannt nach der schwedischen Molkerei Stockumla.

Stoffel, der, = Staffel b. — Schweiz.

Stoffeln = staffeln, s. Staffel b. — Schweiz.

Stolke, Stoltje = Schemel, Melkschemel; von Stol = Stuhl. — Ostfriesland.

Stolkscher kaas, holl., s. Gouda kaas.

Stoll-melk, holl., = durch Lab geronnene, in dieser Form genoßne frische Milch, süße Dickmilch; von stollen = gerinnen. Vgl. Prut.

Stoppel-Butter = im Frühherbst bei Stoppelweide gewonnene, durch Haltbarkeit ausgezeichnete Butter. — Nieder- und Mitteldeutschland.

Store-cattle, engl., = durch Schlachtung zu verwertendes Rindvieh. — Nord-Amerika.

Storchsche Reaktion = Verhalten der Kuhmilch gegen Wasserstoff-Superoxyd zu Unterscheidung gekochter und ungekochter Milch mit Hilfe von Paraphenylendiamin, 1898; benannt nach ihrem Erfinder, V. Storch, am Versuchslaboratorium der Landwirtschaftlichen Hochschule zu Kopenhagen.

Störe, Störkälber = Doppellender, benannt nach dem Flußmarschgebiet der Stör, eines Nebenflusses der Elbe in Holstein, woher früher viele doppellendige Kälber nach Hamburg kamen. — Hamburg. Holstein.

***Stören** = den Bruch zerkleinern. — Schweiz.

Störke-Blöme = Wiesenschaumkraut (Cardamine pratensis L.), wörtl. Storchblume. — Ostfriesland.

Stor-pipig, schwed., stor-pibed, dän., = groß gelocht, bei Käsen; gegensätzlich zu småpipig und smaapibed.

Stoß, der, = a) Kuhrecht, d. i. Weiderecht für eine Kuh; vgl. Gras b; bestoßen = eine Alp mit Vieh beschicken. — Schweiz.
b) 7 bis 8 pyramidenförmig übereinander gestellte Gepsen mit Milch. — Vorarlberg.
Stoß-Alp = Genossenschaftsalp. — Kanton St. Gallen, Schweiz.
Stoß-Kübel = Stoßbutterfaß. — Schweiz.

Stoß-Bült = Hartbült.

Stöt-kärna, schwed., = Stoßbutterfaß.

Stotz, Stotzen, der, = a) Brente.
b) Zaunstecken; vgl. Stotzhag. — Schweiz.

Stotz-Hag, s. Hag b.

Stover, engl., s. Shock corn und Feed.

Stracchino, ital., = Bezeichnung für zwei norditalienische Käsesorten, nämlich a) Str. di Milano, Str. quadro oder Str. quartirolo = hauptsächlich in der Umgegend von Mailand bereiteter Backsteinkäs von 15/29 cm im Geviert, 4 bis 9 cm Höhe und 1/8 kg Gewicht; als cacio oder formaggio d'un sol fior di latte oder d'una panna, d. i. Käs aus bloßer Vollmilch, und di doppio fior di latte oder di due panne, d. i. Käs aus Vollmilch mit Rahmzusatz;
b) Str. di Gorgonzola oder erborinato = Gorgonzola.
Die Bezeichnung Str. sei angeblich herzuleiten von stracco = müde, matt, erschöpft, bezogen entweder auf die ermüdet von den Alpenweiden zurückkehrenden (altmelken) Kühe, aus deren (gehaltreicher) Milch man anfänglich die Käse bereitete, oder bezogen auf die Milch selbst, als matt geworden, geronnen, oder als erschöpft, ihres Gehalts beraubt; quadro = quadratisch, quartirolo = vom vierten Grasschnitt, erborinato von lat. herba = Kraut, also Str. erborinato, eigentlich = Kräuterkäs.

Stral = Strahl, Streifen, Strähn, Strang; Melk-Stral = Milchader. — Ostfriesland.

Straukel (mit dem Ton auf der letzten Sylbe) = Latten-Zaun, Stacket. — Ostfriesland.

Stravecchio, ital., s. Formaggio stravecchio.

Stravecchione, ital., = über drei Jahre alter Granakäs.

Streb, die, = Streu. Streb-Hütte = Streuschuppen. — Kärnten.

Strebel = Schlusskäse. — Schweiz. Allgäu.

Streche, der, = Strich = Zitze. — Elsaß.

Strei = Streu. — Ostfriesland.

Streiche = a) Rückstand bei der Butterschmalzbereitung. — Am Hesselberg in Mittelfranken, und im Ries, Bayern.
b) bei der Butterschmalzbereitung sich bildender Schaum. — Feuchtwangen, Bayern.

***Streichen** = melken. — Prättigau, Schweiz.

Streich-Graben = Kotrinne im Stall hinter dem Stand der Tiere; vgl. Grupe. — Schweiz.

Stremmels (von stramm) = Lab, d. i. was die Milch stramm, dick, steif macht. — Holstein. Oldenburg. Ostfriesland.

Stremmen = laben. — Ostfriesland.

Stremmsel = Stremmels. — Ostfriesland.

Stremsel, holl., = Lab; vgl. Stremmsel und Stremmels.

Strich, der, (von streichen) = Zitze.

***Strich-Vieh** = Milchkühe; von streichen = melken. — Schweiz.

***Strigel** = bei Scheidung von Milch oder Molke für Käse- oder Zigerbereitung im Kessel verbleibende Rückstände des Gerinnsels (verwandt mit Strebel?). — Kanton Appenzell, Schweiz.

Strippe, dän., a) Hauptwort = Gelte, kleines hölzernes Gefäß mit einer als Handhabe verlängerten Daube;
b) Tätigkeitswort = strippen; stripmalkning = Stripp-Melkverfahren.

Strippen = melken mit dem Daumen und einem oder zwei Fingern; engl. strip = abstreifen; dän. strippe = streichen; vgl. Stripper, Strippings und strüpfeln.
Stripp-Milch = letzter Teil der Nachmilch. — Holstein.

Stripper, engl., dän., = altmelke Kuh. — Nord-Amerika.

Strippings oder Strokings, engl., = Nachmilch (Afterings). — England.

Strizl-Butter = Bauernbutter. — Österreich.

Strokings, engl., = Strippings; von stroke = streichen, streicheln.

Stroma-Eiweiß = vermeintlich besondrer die Milchkügelchen einhüllender Eiweißkörper; nach Danilewski und Radenhausen, 1879; vgl. Slimmembran.

Strop, engl., = nachmelken; wörtlich = streichen. — England.

Ströpfeln = anhandeln. — Schweiz.

Strotten = Sirte. — Schweiz.

Strüpfeln = strippen (nachmelken); strupfgalt = hochgradig altmelk. — Schweiz.

Stücken-Butter = irgendwie geformte kleine Buttermenge, meist von etwa 0,5/1 kg Gewicht.

Stud-Matte = mit Gesträuch (Stauden) bewachsne Bergwiese. — Schweiz.

Stuhlung = Schatzung. — Kanton Unterwalden, Schweiz. Vorarlberg.

Stump-Rippe = zu kurze mit dem Brustbein nicht verbundene letzte wahre, oder überzählige Rippe. — Schweiz.

***Stümpeler** = Viehbesitzer, die auf gemeinsamer Weide jeder für sich Milchwirtschaft betreiben. — Schweizer Kantone Schwyz, Uri.

Stürz-Butterfässer = diejenige Gattung von Schwingbutterfässern, welche um ihre Dickenachse bewegt werden.

Stürzel = bei der alten einfachen hölzernen Hebelpresse unter den Unterstützungspunkt des Hebelbalkens und auf den Lad-Deckel gestellter Holzstab. — Schweiz.

Stürzen, eine Tonne Butter stürzen = aus einer Tonne Butter den Inhalt als Ganzes herausbefördern; man schlägt die obersten Reifen der Tonne ab, nimmt den Deckel heraus, lockert die nächsten Reifen so weit, dass man die Fassdauben auseinander spreizen kann, stellt die Tonne auf den Kopf und zieht das Gefäß vom Butterkörper ab in die Höhe. — Berlin.

Styng, ox-styng, schwed., = Rinderbremse.

Suck teat, engl., = Saugkalb. — Somersetshire, England.

Suckler, engl., = Wärter der zu Kälbermästung verwendeten Kühe und Saugkälber (von suckle = säugen, also wörtlich = Säuger); fälschlich auch = an der Kuh gemästetes Saugkalb, richtiger sucker (von suck = saugen); Suckling, engl., = Mästung von Saugkälbern. — England.

Süfel (Süvel) oder Süfer = Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse, holl. zuivel; verwandt mit angelf. suvel, suuel, sowel = Zubrod, wie Butter oder Käs, altnord. sufil = Zukost, Zubrod, mittelniederl. zuvel = Milchspeise; daher auch wol mit Supe und Zoepen, und demnach mit schwed. und dän. Sup = Schluck, schwed. supa = löffelweis verspeisen, holl. zuipen = saufen, d. i. ursprünglich = ein Getränk schlürfend zu sich nehmen, und deutsch Suppe. — Ostfriesland.

Süfere = sich säubern, die Nachgeburt von sich geben; vgl. süvern. — Elsass.

Suffi, Sufi oder Sufy = Molke und beigefügte andere Käsereiabfälle (von saufen, soviel wie Trank). — Schweiz.

Suson-Verfahren = eignes Verfahren, zu menschlichem Genuss bestimmte Milch ohne Erhitzung haltbar zu machen; nach v. Behring, 1904.

Sugar feed, engl., = a) als Futtermittel verwendbarer Rückstand bei der Bereitung von Stärkezucker. — Nord-Amerika.
b) mit Melasse versetztes Futtermittel. — England.

Sugen = saugen; Sugkalf = Saugkalb. — Ostfriesland.

Suisse- oder Double-crême-**Käse** = aus Vollmilch mit Rahm bereitete, ungesalzene, ungereifte Weichkäse von cylindrischer Form, 1 Dtzd. auf das Kilogramm. Petit Suisse, s. d. — Frankreich.

Sulz = aus Wasser, Wein, Salz und Pfeffer bereitete Salzlake zu Behandlung des Appenzeller Käses.

Sulze (verwandt mit Sülze = Gallerte) = Matten a. — Württemberg.

Supe, fries., = Buttermilch; vgl. Supen und Zoepen.

Supen = Getränk, Suppe, Buttermilch; vgl. Supe und Zoepen;
Supen-Tapper = Bauer, der Milchwirtschaft und Milchhandel treibt;

tappen = verzapfen, ausschänken. — Ostfriesland.

Super-Oxydase, s. Milch-Peroxydase.

Süpken = schluckweise trinken, schlürfen, bei Kälbern. — Ostfriesland.

Sur (Sauer) = Malkenessig. — Schweiz.

Sur-mjölk, schwed., = durch Selbstsäurung geronnene Magermilch. — Schweden. Finland.

Sur-prim = bei Bereitung von Pult- und Gammelost gewonnene, zu steifem Brei eingedampfte und in Fässer gefüllte Malke; vgl. Mysost. — Norwegen.

Susserin = Impfmittel gegen Rotlauf der Schweine, erfunden von Geheimrat Schütz, Professor an der Tierärztlichen Hochschule zu Berlin, 1898; hergestellt in den Farbwerken vorm. Meister, Lucius & Brüning zu Höchst a. M.

Süßer Bock = fehlerhafte, labartige Gerinnung nach süßer Milch. — Allgäu.

Süßgältige Milch = fehlerhafte Milch altmelker Kühe. — Schweiz.

Süßmilchkäse = a) Vollmilchkäse. — Ostfriesland.
b) aus süßer Magermilch bereitete Backsteinkäse. — Schlesien. Sachsen.

Sutto d'inverno, ital., = ein Winterkäs aus mehr oder weniger entrahmter Kuhmilch der Gegend von Ampezzo in der Provinz Udine.

Süvern = säubern, reinigen; de botter süvern = die Butter gut auskneten; Süvering = Abgang der Nachgeburt. — Ostfriesland.

Svine-Mälk, dän., = Gänsedistel (Sonchus Cass.), wörtlich = Schweinemilch.

Swad = Schwad, Schwaden, d. i. in Reihe gemäht liegendes Gras. — Ostfriesland.

Swade = eigenartige, alteinheimische Sense. — Ostfriesland.

Sware, Swarde = Schwarte; Grön-Sware = Grasnarbe. — Ostfriesland.

Swartzscher Käse = nach Chebbar-Art bereiteter Magerkäse; seit 1874.

Swartzsches Verfahren = Aufrahmung in 50 cm hohen bis 50 l fassenden cylindrischen aber seitlich abgeplatteten Blechgefäßen, die in Eiswasser gestellt werden; erfunden um 1862 von Joh. Gust. Swartz zu Hafgården bei Wadstena am Wettersee, Schweden.

Sweating (of the cheese), engl., = Schwitzen während der Käsereifung. — England.

Sweien = heuen; verwandt mit schwelen, engl. swale; Sweler = Heumacher. — Ostfriesland.

Swine-Gras = a) Platfod;
b) Krötensimse (Juncus bufonius L.). — Ostfriesland.

Swintje = a) Schweinchen;
b) Bürste von Schweinsborsten; swintjen = einen Gegenstand mit solcher Bürste reinigen. — Ostfriesland.

Syötin-juusto, finn., = Sötost.

Syre, dän., = Sauer, d. i. angesäuerte Milch als Ansäurungsmittel für zu verbutternden Rahm. Moder-Syre = Muttersauer, d. i. zu Erzeugung neuen Sauers dienliches Sauer.
Syre-väkker, dän., = Säurewecker.

Szekelys Kindermilch = durch Kohlensäure unter Druck bei höhern Wärmegraden abgeschiedne, mit Milchzucker und Rahm versetzte Malke (1903). Vgl. Backhaus-Milch.

Szekler Käs = weißer wurstförmiger Schafkäs Ungarns mit fettiger Oberfläche.

Taai-kort, holl., s. Korte kaas.

Tabanol = von Heumann in Elbersrat erfundnes, von A. Hirth in Heidingsfeld 1906, oder früher, in Handel gebrachtes Mittel zu Vernichtung von Fliegen, Bremsen und Dassellarven.

Tablar, franz., = Gestell für Butter oder Käs; von lat. tabula = Tafel. — Schweiz.

Table cream, engl., = Rahm für den gewöhnlichen Hausgebrauch. — Nord-Amerika.

Table stain, engl., = durch Schimmelpilze auf der Oberfläche von Chebbarkäs verursachter rötlicher Fleck; wörtlich = Tafelfleck. — Nord-Amerika.

Tacco, ital., = einmalige ununterbrochen fortgesetzte Ausrührung des Bruchs. — Nördl. Italien.

Taccone, ital., = Tocco.

Tachère, franz., = Alpscheit. — Schweiz.

Tage, taje = zäh, z. B. bei Magerkäs. — Ostfriesland.

Tagged, engl., = mit weißer Schwanzspitze behaftet; Taggy = Kuh mit weißer Schwanzspitze; von tag = Senkel. — Ayrshire, Schottland.

Tagliacagliata, ital., = Gerät zu Zerschneidung der Matten im Käskessel; tagliare = zerschneiden, cagliata = Gerinnsel.

Tagwen = Alpgemeinde. — Kanton Glarus, Schweiz.

Taie = a) Tei. — Inntal, Schweiz. b) tage.

Tajè, ital., = Laddrett.

Talinna, talegna, taloina, roman., = leichter, aus Brettern oder aus Latten hergerichteter, selbständig überdachter Anbau an ein Wirtschaftsgebäude zu Unterbringung von Werkzeugen, auch mit Gestell, Getreide oder Heu zu Nachtrocknung daran aufzuhängen. — Bündner Oberland, Oberhalbstein, Schweiz.

Talon, franz., = Färbseite. — Schweiz. Frankreich.

Talonné, franz., = gebläht und übelschmeckend, bei Schweizer Rundkäsen.

Talonner, franz., = tönen der angeklopften Färbseite. — Schweiz. Frankreich.

Talpone oder topone, ital., = einem Maulwurfshügel ähnliche Erhöhung, die fehlerhafter Weise bisweilen bei frischem Parmesankäs sich bildet; von ital. und lat. talpa = Maulwurf, und ital. topo = Ratte, Maus.

Tamer = auf der Alm hergerichteter Zwinger für Kleinvieh. — Kärnten, Granuda-Alpe.

Tamié = dem Reblochon ähnlicher, fetter, mehr trockner flachcylindrischer Weichkäs des östlichen Frankreich von etwa 18 cm Durchmesser.

Tan, armen., = aus ungekochter geronnener Buttermilch abgepreßter Quarg. — Kaukasus.

Tanse, Tause oder Tase, die, = auf dem Rücken zu tragendes hölzernes Milchgefäß. — Schweiz.

Tanzenberger Käse = zu Tanzenberg in Kärnten bereiteter fetter Backsteinkäs.

***Tappo,** ital., = Käslab-Brett; verwandt mit tap, roman., = einer aufrechten Öffnung als Verschluß vorzusetzendes Brett. — Kanton Tessin, Schweiz.

Tapte melk, holl., = abgerahmte Milch; wörtlich = abgezapfte Milch, vgl. Ondermelk.

Tarlo, ital., = Käsmilbe; von lat. tarmes (tarmulus) = Holzwurm.

***Tase,** s. Tanse.

Tassello, ital., = mittels Käsbohrers aus einem Käs entnommenes Probestück.

Tät-mjölk, schwed., = Langmjölk; wörtlich = Dickmilch. — Schweden.

Tät ost, schwed., = död ost.

Taurellière, franz., = stiersüchtige Kuh; nach altfranz. taurel, von lat. taurus = Stier.

Taurnman = in physiologischer Kochsalzlösung zu einer milchartigen unmittelbar einspritzbaren Flüssigkeit verriebne unabgeschwächte menschliche Perlsucht-Bacillen, als Impfmittel gegen Perlsucht des Rinds, nach Rob. Koch und Schütz (1906); vermutlich gebildet von lat. taurus = Rind, und humanus = menschlich. Das Mittel wird hergestellt von den Höchster Farbwerken, vorm. Meister, Lucius & Brüning.

Tause, s. Tanse.

Tausel oder Dausel = kleines eirundes Handgefäß für Milch. — Schweiz.

Tausend-Löchler, s. Nißler.

Tavola da cacio, ital., = Abtropftisch für den frisch bereiteten Schafkäs; von lat. tabula = Tafel, Tisch. — Agro romano.

Tawing, engl., = streichende Bearbeitung der Butter; von taw = gerben. — England.

Taxen, die, (Mehrh.) = grünes Fichtenreis zu Streu (Schneitelstreu) oder Futter für das Vieh. Taxen-Messer = eisernes Schneidewerkzeug zum Abhacken und Zerkleinern der Taxen; vgl. G'raßen. — Kärnten.

Tee-Butter = beste Sorte ungesalzener Butter aus süßem Rahm. — Österreich.

***Tegia,** tigia, roman., = a) Sennhütte; b) Senntum; von lat. attegia = Erdhütte und tectum = Dach. — Bündner Oberland, Oberhalbstein, Schweiz.

Tei oder Teine = Sennhütte; vgl. Tegia. — Inntal.

Teig, s. Käseteig.

Teigmaul = bei Kälbern durch einen pflanzlichen Schmarotzer (Trichophyton tonsurans) hervorgerufne Hautkrankheit (Ringflechte, Borkenflechte, Maulgrind).

Teiler = Mitglied einer Alpgemeinde. — Schweiz.
Teilsame = Alpgemeinde. — Schweiz.
Teine, s. Tei.
Teis, s. Deis.
Teise = Färsenkalb. — Sondershausen.
***Tela di botta** = Käsetuch; von lat. tela = Gewebe, und ital. botte = Bütte. — Kanton Tessin, Schweiz.
Tèle, franz., = zu Bereitung der Maroilles-Käse dienendes tönernes, innen gefirnisstes Milchgefäß von etwa 4 l Fassung.
Telle = Alpzins. — Schweiz.
Tempera del formaggio, ital., = Reifungsgrad (wörtlich) = Art, Beschaffenheit) des Käses im Verhältnis zu seinem Alter.
Tems oder Temse = Milchsieb, früher meist von Roßhaar-Gewebe; holl. teems oder tems; temsen = seihen. — Ostfriesland. Holstein.
Tendrier, franz., = frischmelk, bei Milch. — Cantal, Frankreich.
***Tergiel**, roman.?, = Melker. — Bündner Oberland, Schweiz.
Terni-juusto, finn., = Kalfdans.
Terni-maito, finn., = Biestmilch.
Terz = dreijähriger, auch minderalter Jungochs; von lat. tertius. — Kärnten. Salzkammergut.
Tessle, die, (von lat. tessera, tesserula = Ausweis, Marke) = a) Alpscheit; b) Kerbholz bei gemeinsamer Milchverarbeitung. Krapfen-, Anhänge- oder Schlaftessle = der größre, Gegen-, Einlege- oder Beitessle = der kleinere Teil der zu einander gehörigen Kerbholzstücke. — Schweiz.
Test, holl., = Satte; vgl. Room test.
Tête de Maure, franz., = Edamer Käs; wörtlich = Mohrenkopf.
Tête de mort, franz., = a) Tête de maure.
b) kugelförmiger magrer Hartkäs. — Elsaß.
Têtes de Moines, franz., = wörtlich Mönchsköpfe; s. Bellelaykäse.
***Tettel** = Zitze. — Kanton Graubünden, Schweiz.
Teuchel = Dünkel. — Schweiz.
Texas oder Splenic fever, engl., = dem Milzbrand ähnliche in Texas heimische ansteckende Krankheit des Rindviehs. — Nord-Amerika.

Texeler Schaf-Käs = auf der niederländischen Insel Texel bereiteter 1,5 bis 1,75 kg schwerer mit einem Auszug aus Schafmist außen grün gefärbter Schafkäs.
Thermo-Laktodensimeter = mit einem Wärmemesser versehene Milchsenkwage.
Thickening, engl., = Lab (rennet). — Schottland.
Thüringer Kümmelkäse = cylindrische mit Kümmel versetzte Sauermilchkäse, ungef. 110 g schwer bei 13,5 cm Länge und 3 cm Durchmesser.
Thürpil = im Beginn d. J. 1906 von Cl. Lageman zu Aachen (früher zu Erfurt) angenommne Bezeichnung für das unter dem Namen „Thüringer Pillen" von ihm gegen Kälberruhr hergestellte Heilmittel.
Thury-Käs = dem Ervy, Macquelines-, Olivet-, Troyes-Käs ähnlicher, nach seinem Ursprungsort benannter französischer Weichkäs.
Thybo-Ost, dän., = zu Thy in Jütland ähnlich wie Gouda bereiteter Käs von meist 10/12 kg Gewicht, doch auch darunter oder darüber.
Tidig = zeitig, trächtig. — Ostfriesland.
Tid-melk (zeitmelk) = zur gewöhnlichen Zeit (nämlich ausgangs Winter, anfangs Frühling) frischmelk werdend. — Ostfriesland.
Tiene = Tonne, Wanne, z. B. Rahmtiene = Rahmtonne, Stremmtiene = Käsewanne. — Ostfriesland.
Tigel = tönernes, kreisrundes, nach unten verjüngtes, innen glasirtes, bei 17/20 cm oberm Durchmesser, 6/7 cm tiefes Aufrahmgefäß mit Ausgußnase und gegenüberstehendem Henkel, hauptsächlich für Ziegenmilch gebräuchlich. — Meiningen.
Tignard, franz., = dem Roquefort ähnlicher, aus Mischmilch von Kühen, Ziegen und Schafen hergestellter Käs der savoyischen Alpen; benannt nach dem Tal von Tignes.
Til, Tille = Brücke; Tilpost = über einen Graben gelegter, leicht abzuhebender Brückenpfosten. — Ostfriesland.
***Tille** = Zitze. — Simmental und Guggisberg, Schweiz.
Tilsiter Käse = dem Schweizer Rundkäs ähnlich bereiteter, doch nicht gepreßter cylindrischer fetter Käs von wechselndem

Ausmaß, früher meist 5/10 kg schwer; jetzt meist im Gewicht von 3,5/5 kg, bei 8/10 cm Höhe und 20/30 cm Durchmesser. Zuerst in den vierziger Jahren des 19. Jahrhunderts von einer Frau Westphal in Tilsit, früher Wirtschafterin auf dem benachbarten Gute Virjolen, hergestellt. Vgl. Vrioler Käse. Tilsiter Käse im Maule = eine der Käse-Großhandlung von Ernst Bauer zu Hamburg gesetzlich geschützte Marke (1904).

Tine, holl., = hölzerne Tonne zu Aufbewahrung von Milch oder Rahm; molkentine, roomtine.

Tinning house, engl., = amtliche Bezeichnung für eine auch unter den Begriff dairy fallende Anstalt, in welcher Molkereibutter in Blechbüchsen, in eigens dazu hergestelltes Papier, oder in ähnliche Verschließmittel, verpackt wird. — Neu-Seeland.

Tiralatte, ital., = Mungivacche.

Titte, die, = Zitze. — Ostfriesland.

Tjock, schwed., = im Mund schwer schmelzbar, als Butterfehler; wörtlich = dick.

Tjudra, schwed., = tüdern.

Tjusikose = von Pappel und Richmond vorgeschlagne Bezeichnung für den von gewöhnlichem Milchzucker abweichenden Zucker der Büffelmilch (1890).

Tocco, ital., = zu Ausfüllung von Hohlräumen in frischem Käs verwendetes Wrungelstück; Mehrh. tocchi.

Tochtig, holl., = brünstig.

Tog = Zug; Tog-Graben = größrer Abwäßrungsgraben. — Ostfriesland.

***Toile,** franz., = Käsetuch; vgl. tela. — Schweiz.

Töire, dän., = tüdern (fesseln).

Toja = Tei. — Inntal.

Tome, franz., = Laib, Käselaib.

Tome oder tomme, franz., = a) allgemein Quarg, oder kleingeformter Weichkäs;

b) nach Duclaux allgemein die zu einer geschlossnen Masse vereinigten Bruchteile (Bruch- oder Wrungelkuchen);

c) bei Bereitung des Cantal-Käses durch wiederholte Knetung von Molke befreiter und so zu einer Vorgärung hergerichteter Wrungel;

d) bei Bereitung des Laguiole-Käses durch wiederholte Knetung von Molke befreiter Wrungelballen nach zwei- bis dreitägiger vorläufiger Gärung.

e) = Chevrotin b.

Tome de Fribourg = im schweizer Kanton Freiburg bereiteter Ziegenkäs.

Tome maigre = Boudanne. — Savoyen.

Tome de Marc = magerer sehr scharf getrockneter Sauermilchkäse des östlichen Frankreich, welcher erst durch 6/12 Monate langes Einlegen in Weintrester (marc) genießbar wird.

Tome de Sixt = Backsteinkäs von Sixt, Dep. Ille et Vilaine.

Tomme = a) Waadtländer Magerkäs, oder halbfetter Käs kleinrer Größe.

b) Gruyère-Winterkäs. — Frankreich.

c) Tome maigre.

Tondello, ital., = hölzerne, bei Lodier Art der Bereitung von Parmesan-Käs verwendete Scheibe (Labdeckel); von tondo, lat. rotundus = rund.

Tönender Käs = Geluid in de Kaas. — Niederrhein.

Topette, franz., = cylindrisches oder nach unten verjüngtes 20/30 l haltendes Gefäß, früher gebräuchlich, um darin Milch im Wasserbad zu erhitzen.

Topfen, der, = Wrungel oder Quarg. — Böhmen, Österreich. Bayern. Vgl. Hasekas.

Topf-Käse = a) Kochkäs.

b) Eingemachter Käs.

Topone, ital., = talpone.

Torkad renmjölk, schwed., = mit Lab versetzte, in gereinigten Rentiermagen im Rauch des Herdfeuers getrocknete Rentiermilch. — Finland.

Tote Milch = träge Milch. — Allgäu.

Toter-Quarg oder totriger Quarg, durch die Aussprache verkehrt aus Dotterquarg. — Schlesien.

Toupine, franz., = tönernes Gefäß, worin man die Milch bei der Bereitung von Reblochon-Käs labt.

Tourner, franz., = gerinnen (bei Milch), umschlagen.

Tournette, franz., = Unterlegteller von Weidengeflecht für zu salzende Weichkäse.

Tournure, franz., = Lab. — Calvados.

Toxine = Ptomaine.

Tracht = Tragjoch, über den Rücken gelegtes hölzernes Joch mit Ketten oder Stricken, an welche gehängt Eimer oder Kannen getragen werden.

Trächtels-Käse = zur Zeit der Königin Luise von Preußen bei Zubereitung von Speisen verwendete, heute nicht mehr bekannte Käse.

Trafniker-Käs = Arnautenkäs.

Träge Milch = infolge Fütterung, altmelken Zustandes oder Krankheit dickflüssige und darum nur schwer und unvollkommen ausrahmende Milch.

Train de chalet, franz., = Vereinigung der Milcherzeugnisse von zwei oder mehr Alpen, zu Bereitung von Gruyère-Käs. — Dep. Doubs, Frankreich.

***Tränch** = Molkenessig. — Kanton Wallis, Schweiz.

Tränen, bei Schweizer Rundkäsen = a) (Hauptw., Mehrh.) in den Augen des reifen Käses sich sammelnder, bez. nach Anschnitt daraus hervorquellender Saft; b) (Zeitw.) saftfließend sein.

Tränkel oder Trinkel = Glocke von besondrer Größe und Form, welche, häufig mit verziertem Halsband, der Meisterkuh bei festlichen Gelegenheiten umgehängt wird. — Elsaß.

Tränkte, die, = beliebige Anzahl Kühe, die auf einmal an den Brunnentrog zum Trinken geführt werden. — Elsaß.

Trantere = aus Buttermilch und Molke durch Erwärmung gewonnener Quarg. — Bayrische Alpen.

Trappisten-Käs = a) seit d. J. 1885 im Trappistenkloster Maria-Stern bei Banjaluka in Bosnien hergestellter runder, ungef. 5/7 cm hoher, 15/22 cm im Durchmesser haltender, 1/2 kg schwerer gelochter Weichkäs aus ganzer Kuhmilch; b) in der Eistercienser Abtei Ölenberg bei Lutterbach, Ober-Elsaß, bereiteter, dem Port-du-Salut ähnlicher, jedoch in Geschmack mildrer Käs.

Tras-cantalès, franz., = Unter-Senn. — Aubrac-Gebirge, Frankreich.

Trat oder Tratte, die, = als Viehweide benutztes Brachland. — Bayern. Kärnten.

Tratten-Ziege, s. Steinziege.

Trauben, s. Milchzuckertrauben.

Tray, engl., = hölzerne Aufrahmbütte; verwandt mit Trog. — Buckinghamshire, England.

Trayon, franz., = a) Zitze. — Allgemein.

b) Saumtier (Esel oder Pferd) zur Milchbeförderung; von traire = melken, lat. trahere = ziehn. — Normandie, Calvados.

Trayon charnu, franz., = kurze, dicke, zähe Zitze. — Schweiz.

Trebrach, das, = Quarg. — Zillertal, Tirol.

Tree-karn, holl., = Trethebel-Vorrichtung zu Bewegung des Sterls im Stoßbutterfaß.

Treiben = blähen (auftreiben), bei Käs. Treibende oder triebige Milch = blähende Gärung im Käs verursachende Milch. — Schweiz.

Treiber = Käsequirl. — Allgäu.

Treichle, Trichle, Trinkle, die, = besonders große, eiserne Kuhglocke mit tiefem Ton; vgl. Tränkel. — Schweiz.

Treie oder Truije = a) durch den Tritt weidender Kühe verursachte Unebenheit des Bodens;

b) Kuhsteig, an einem Abhang von Weidekühen ausgetretner schmaler Steig; Treien-Büchel = kleiner ameisenhaufenähnlicher Hügel im Weideland. — Schweiz.

Tremblant, franz., = unergründbares Sumpfloch in den tiefgelegnen, torfigen Wiesen des Aubrac-Gebirges in Frankreich.

Trennel, franz., = a) Abtropftrog für die bei der Roquefort-Bereitung darin aufzustellenden gefüllten Formen. — Aveyron, Frankreich.

b) Tragbare Krippe für das den Kälbern auf geschlossner Weide vorzulegende Heu. — Aubrac-Gebirge, Frankreich.

***Trentsi**, = laben, käsen, zigern. — Kanton Freiburg, Schweiz.

Tresse, franz., = feuille, s. Faiscelle.

Tressou oder tressadou, franz., = guirlande, s. Faiscelle.

Trett, der, = mit Steinen eingemarkte Alpenwiese, die vor dem Alpauftrieb gemäht werden darf. — Reit im Winkel, Oberbayern.

Triangel = Schutzmauer gegen Lawinen. — Kanton Glarus, Schweiz.

Trib und Trat, Wun und Waid = Formeln alter bayrischer Urkunden; Trib, der, = Weidegang, Weiderecht; Trat, die, = Brache; Wun, Wunen,

die, = durch Sichel oder Sense gewonnenes Futter, **Waid**, die, = Weide.

Trichle = Treichle.

Triebig, s. treiben.

Triegle oder Trüegle = Spöle. — Schweiz.

Trier, engl., = Butter- oder Käsebahrer; van try = prüfen. — Nord-Amerika.

Trimjölksblomster, schwed., = Butterblume (Caltha palustris L.), sa benannt, weil sie zu der Zeit blüht, wann die Kühe dreimal täglich gemalken werden; vgl. Dreigemelksmonat.
Trimjölksgrafs, schwed., = Trimjölksblomster. — Angermannland, Schweden.

Trinkel = Tränkel.

Trinkle = Treichle.

Trissadou, franz., = plätteisenfömiges Reibegerät, damit das Salz für den Laguiale-Käs in der salière zu zerkleinern. — Aubrac-Gebirge, Frankreich.

Triste, die, = (Heu-, Strah-, Halz-) Haufen (von ital. drizzare, franz. dresser, = aufrichten?). — Bayern. Kärnten. Schweiz.

Trockensalzen, s. salzen im Teig.

Trockenstehn = galt sein, keine Milch mehr geben.

***Tröhl-Fass** = Schlagbutterfass (van drehen, alsa = Drehel-Fass?). — Kanton Freiburg, Schweiz.

Tröhl-Kübel = Rallbutterfass; vgl. Tröhlfass. — Kanton Graubünden, Schweiz.

Tropf-Hürde = Käsbrett b. — Elsass.

Tröster = bei der Bereitung van Butterschmalz aus der Butter verbleibender Rückstand (verw. mit Trester?). — Oberfranken, Bayern.

Trotten (von Tratte = Kelter) = hölzerne cylindrische Käseformen zu Bereitung des Münsterkäses. Süsstratten = höhere Formen mit mehr, Sauertratten = niedrere Formen mit weniger Öffnungen zum Ablauf der Malke. Der Bruch wird in die Süsstrotten geschöpft, der darin gefarmte Käs zu weiterm Abtropfen in die Sauertratten umgelegt. — Münsterland im Elsass.

Trousse, franz., = Gewichtseinheit Heu van 150 kg. — Hautes Alpes, Frankreich.

Troyes-Käs = nach der im französischen Departement Aube belegenen Stadt Troyes benannter, dem Ervy ähnlicher Käs, nur dicker und van geringerm Durchmesser als dieser.

Trub, Trüb, Trübke = kleines Kalb, daher auch Lockruf für Kälber. — Ostfriesland.

Trüb = wenig durchscheinend, bei Butter.

Trüben = blutharnen. — Kärnten.

Trucke, Mist-Trucke = mit Handhaben versehner Kasten, Mist darin auszutragen; van Truhe. — Kantan Appenzell, Schweiz.

Truckle-cheese, engl., s. Loaf-cheese.

Trückle = Spannbügel. — Schweiz.

Trüegle = a) Triegle;
b) Kamm b; vgl. Trückle. — Schweiz.

Truije = Treie. — Schweiz.

Trundle, engl., = hölzerne Milchsatte, Aufrahmbütte; vam Zeitwart trundle = reifschlagen. — England.

***Trusolone**, ital., = aus einer jungen Tanne gebildeter Käsequirl; verwandt mit raman. truscher = rühren, und lat. trusare = stoßen; vgl. Turschaet. — Kantan Tessin, Schweiz.

Trüt, die, = Waldharn aber Schalmei, langes gerades Musikgerät, auf welchem der Melker den „Kuhreigen“ bläst; ursprünglich und noch jetzt vielfach aus einem Tannenast hergestellt, der geschält, gespalten, trichterartig ausgehöhlt, mit Draht wieder zusammengebunden und mit einem Mundstücke versehn wird. Neuerdings werden solche etwa $1^{1}/_{2}$ m lange Schalmeien aus Blech angefertigt. — Elsass.

Trypsin = peptanisirend wirkender Bestandteil des Bauchspeichels; van griech. τρύψειν, veraltete Stammfarm van τρέφειν = ernähren.

***Tsallé** = Alphütte, franz. chalet. — Kanton Waadt, Schweiz.

Tschaler, Schler, roman., = Keller. — Bündner Oberland, Schweiz.

Tscharetta = Schnegge, van franz. charette. — Jauntal, Kanton Freiburg, Schweiz.

Tschatere = Vieh in einen geschlassenen Raum zusammen treiben; mhd. gatern, niederl. gadern, engl. gather. Getschater (gespr. Ketschater), das, = das Zusammentreiben. — Elsass.

***Tschegnie,** roman., = Turner; von ital. Cicognola. — Kanton Graubünden, Schweiz.

Tschetschil, armen., = Tschil.

Tschiffere (Heu-Tschiffere) = beweglicher viereckiger hoher hölzerner Kasten, Tieren darin Heu vorzulegen. — Schweiz.

Tschigan = gesäuerte Milch der Kalmücken.

Tschigrum, tschigrung, ladin., roman., = Ziger; vgl. Sarum und Schirun, auch die zweifache Bedeutung von Molken und von Schotten. — Engadin, Oberhalbstein, Schweiz.

Tschil, armen., = flacher, aus abgerahmter, ansaurer und auf etwa 50° C erwärmter Kuh-, seltner Schafmilch, ohne Lab hergestellter Käs; auch Tschetschil oder Tschiwil genannt.

Tschum = Schor.

Tschutsch = magerer, nach friauler Art bereiteter Süßmilchkäs von 10/15 Pfd. Gewicht. — Gailtaler Alpen, Kärnten.

***Tschutten** = Säuglinge von Mensch oder Tier mit fremder Milch aufziehn; verwandt mit ital. ciocciare = saugen, zutschen. — Kanton Graubünden, Schweiz.

***Tsudeyre** = Käsekessel; franz. chaudière. — Kanton Freiburg, Schweiz.

Tub, engl., = Firkin. — Nord-Amerika.

Tub and hand process (nämlich of butter making) = das altertümliche, in den englischen Grafschaften Devon und Cornwall noch heut übliche Verfahren, den nach Devonshire-Art gewonnenen Rahm in einem Topf mit bloßer Hand zu Butter zu rühren.

Tuberkulin = aus Perlsuchtbacillen gewonnener Impfstoff zu Bekämpfung der Perlsucht; nach Rob. Koch, 1890; von lat. tuberculum = kleine Geschwulst.

Tuchete Heu = in ein Tuch gebundne Traglast Heu. — Schweiz.

Tuchtig, holl., s. tochtig.

Tüdder = Seil, Tau. — Ostfriesland.

Tüdern = Vieh auf der Weide an Seil oder Kette (Tüder) anpflöcken; schwed. tjudra; dän. töjre; holl. tuiern; vgl. anseilen; Renn-Tüder = zwischen zwei Pfählen am Boden straff gespanntes Seil, worauf ein Ring mit dem daran geknüpften Tüderstrick entlang gleitet. — Schleswig-Holstein. Mecklenburg.

Tuieren, holl., = tüdern.

Tuiles de Flandre, s. Maroilles; Tuile = Ziegel.

Tulase = von v. Behring in Marburg a. L. aus Perlsuchtbacillen gewonnener Impfstoff gegen perlsüchtige Erkrankungen, 1905.
Tulase-Laktin = Impfmittel v. Behrings für Säuglinge gegen Perlsucht, 1906.

Tulle, holl., = Melkschemel. — Friesland.

Tulon = flüssiges, wasserhelles, durch Behandlung von Perlsuchtbacillen mit Kalialaun-Javellewasser gewonnenes Impfmittel v. Behrings gegen Perlsucht, 1906.

Tumpel-Milch = Dumpelmilch.

Tung mälk, dän., = träge Milch; kotung (kuhträge), nach Fjord, wenn die Milch diese Eigenschaft gleich nach der Melkung, koldtung (kaltträge), desgleichen, wenn die Milch sie erst nach Abkühlung wahrnehmen lässt.

Tung mjölk, schwed., = tung Mälk; kalltung = koldtung.

Turbineur, franz., = dasjenige Mitglied einer Entrahmgenossenschaft, bei welchem ein Handentrahmer aufgestellt ist, dessen die übrigen Mitglieder, unter Aufsicht des Genannten, und er selbst an dieser Stelle sich bedienen; von turbine = Kreiselrad, nach lat. turbo = Kreisel. — Luxemburg.

Turnaria, ital., = von den Beteiligten im Wechsel ausgeübte Gemeinschaftskäserei; von turno = Reihe, Wechsel (franz. tourner = wenden), lat. tornare = durch Drehung runden. — Italienische Provinzen Como, Mantua.

Turner, der, (soviel wie Wender) = hölzerner oder eiserner zur Seite des Feuerherdes angebrachter drehbarer galgenförmiger Kran, an welchem aufgehängt der Käsekessel über das Feuer gebracht, bez. davon abgezogen wird; auch benutzt, um den aus dem Kessel gehobenen Käseteig unter die Presse zu bringen; vgl. Kesselwirbel und Hael. — Schweiz. Allgäu.

Turschaet, turschet, truschet, roman., ladin., = kleiner, meist aus entrindeten Tannenzweigen gebildeter, zum Umrühren von Viehtränke, auch zur Bereitung von Schlagsahne ge-

brauchter Besen; von **turschar, truscher** = drehen, rühren, lat. torquere, also = Rührer; vgl. Trusolone. — Oberhalbstein, Engadin, Schweiz.

Turtèla, turtiola, ladin., roman., = Mota; Turtèletta = Motetta; von Torta = Torte. — Bündner Oberland, Oberhalbstein, Engadin, Schweiz.

***Tutel** = Tuttel a.

Tuttel = a) in der Hand zu tragendes Milchgefäß. — Schweiz.
b) Zitze; tutteln = saugen; vgl. dutteln. — Kärnten.

Twenter oder Rier, holl., = junge Kuh nach der ersten Abkalbung, im Alter von $1^3/_4$ bis $2^3/_4$ Jahren; vgl. Enter. — Friesland. Holland.

Twiel = Übertragung der französischen Bezeichnung tuile auf Backsteinkäse. — Allgäu.

Twin, engl., s. Cheddar.

Twinter, engl., = zweijähriges Rind (holl. twenter). — England.

Two-meal-cheese, engl., = Käse aus Mischmilch zweier Gemelke, die Milch des einen mehr oder weniger entrahmt, oder auch der so gewonnene Rahm, ganz oder zumteil, der erwärmten entrahmten Milch wieder untergemischt, und das Gemisch der zu verkäsenden Frischmilch zugesetzt. — England.

Twrd Sir, serb., = aus süßer Magermilch hergestellter, bei etwa 40° C gelabter, gepresster runder Hartkäs von ungef. 4/5 cm Höhe, 20/25 cm Durchmesser und 1/1,5 kg Gewicht. — Serbien.

Tyk-Mälk, dän., = sauer geronnene, aber nicht in Molke und Käsestoff geschiedne Milch.

Tykt Smör, dän., = dicke, trübe, unklare, nicht genügend ausgearbeitete, oder überarbeitete Butter.

Tyndallisation = wiederholte Erhitzung einer Flüssigkeit auf Grade unter 100 behufs Abtötung der in ihr enthaltnen Zersetzungserreger; benannt nach dem englischen Physiker Tyndall.

Tyre-gal, dän., = rindrig (bei weiblichem Rindvieh), nach dem Stier verlangend.

Tyro-gen = ein, hauptsächlich den Bacillus nobilis Adametz enthaltendes Mittel, das den Emmentaler Käs, ihm bei seiner Bereitung zugesetzt, verbessern soll und i. J. 1900 von H. Beerend in Bremen in den Handel gebracht wurde; von griech. τυρός = Käs, und γεννάειν = zeugen.

Tyrosin = während der Käsereifung aus dem Käsestoff sich bildender stickstoffhaltiger Körper; von griech. τυρός = Käs; nach Liebig, 1846.

Tyrothrix = eine Mehrzahl luftlebiger und nicht luftlebiger Arten umfassende Gattung, nach Duclaux (1887) Käsereifung vermittelnder Bacillen; von griech. τυρός = Käs, und θρίξ = Har.

Tyro-Toxikon = Käsegift; nach Vaughan, 1885; vgl. Toxine.

Überarbeitet, von Butter = a) durch zu lange Butterung mit Buttermilch überladen und schmierig geworden, überbuttert;
b) durch zu vieles Kneten salbig gewordene Butter, überknetet.

Übergängig = ein Jahr lang nicht trächtig geworden, bei Kühen. — Schweiz.

Übergänt = altmilchend. — Schweiz.

Übergehn = das Alter von 3 Jahren überschreiten, vollwüchsig werden, bei Rindvieh. — Schweiz.

Überlegen = bei Bereitung von schweizer Rundkäsen die obre Mattenschicht mit der Käsekelle in Scheiben abstechen und derart wenden, dass die untre Fläche zu oberst gekehrt werde. — Schweiz.

Übermalete Milch = Milch von Kühen, die nur einmal täglich gemolken werden, einmal in der Melkzeit übergangen worden sind. — Schweiz. Allgäu.

Überschießen = bei Bereitung von Schweizer Rundkäsen durch zu rasche Nachwärmung auf den Bruchkörnern eine feste, den Austritt der Molke erschwerende Haut bilden. — Allgäu.

Übertäurer = von Österreich über die Tauern nach Bayern gebrachtes (meist Pinzgauer) Vieh. — Salzburg. Kärnten. Ober-Bayern.

Überziehen = verziehen.

Udrystningsmethode, dän., = Gottliebs Verfahren der Milchfettbestimmung.

Ucht-Weide = Nachtweide; niederdeutsch Ucht = Dämmerung, mittelhochdeutsch uhte, nohte, althochdeutsch nohta, got. uhtvo; auchten = nachts auf die Weide treiben. — Schwaben.

Ugns-mjölk, schwed., = Jamakka. — Westufer des Ladogasees, Finland.

Uit-storten, holl., = den frischen, gesalznen (Edamer) Käs aus dem Kaaszetter nehmen, um ihn abzuwaschen und auf Lager zu bringen; wörtlich = ausstürzen.

Uit-zakker, holl., = zu weicher, bei heißem Wetter in die Breite gehender (sackender, in sich sinkender) Käs.

Uiivaziun (roman.?) = Gualivaziun. — Brigels, Kanton Graubünden, Schweiz.

Ull-smak, schwed., = fehlerhafter, an Schaftalg oder an Wolle erinnernder, vermeintlich durch Genuss von Lindenlaub verursachter Buttergeschmack. — Schweden.

Umbullen, umrindern = wiederholt nach dem Bullen verlangen.

Umschlag, Umschlag-Järb = derjenige meist ältere Järb, welcher während der ersten 3/5 Wochen um den frischen schweizer Rundkäs gelegt wird, um ihm die Form zu bewahren. — Schweiz.

Unchüftig, s. chüftig.

Uni oder sans yeux, franz., = Gläsler. — Jura.

Union grains, engl., = aus getrockneter Branntweinschlempe mit Baumwollsamen- und Maismehl gebildetes Futtermittel. — Nord-Amerika.

Unner-Schlag (Unterschlag) = Stallröbbels.

Unsittl = Ansiedel. — Füssen, Bayern.

Unter-Säß, s. Säß.

Uppköps-mejeri, schwed., = selbständige, die Milch freihändig kaufende Molkerei, Sammelmolkerei; wörtlich: Aufkaufsmolkerei.

Upschütten, s. Schütt c.

Urch = rein, unverfälscht. — Schweiz.

Urda = aus Buttermilch (Matinitza) von Schafen und Ziegen bereiteter, durch Kochen zu Ausscheidung gebrachter, scharfgesalzner, in Lederschläuche verpackter und darin gärender Quarg. — Macedonien.

Urde = Ziger aus der Molke von Schafmilch. — Siebenbürgen.

Üren = Anzeichen nahe bevorstehender Abkalbung hervortreten lassen; vgl. uuren. — Ostfriesland.

Uring, holl., aan de uring geraken = frischmilch werden; uit de uring geraken = beginnen galt zu werden; vgl. uuren.

Urseren-Käs = am St. Gotthard im Urseren-Tale des schweizer Kantons Uri nach Emmentaler Art bereiteter, aber cylindrischer und nicht gepresster, bis 30 kg schwerer Vollmilchkäs von meist 30 cm Durchmesser und 35 cm Höhe.

Ursol = vom Stabsapotheker Utz zu Würzburg erfundenes Mittel, gekochte Milch von ungekochter zu unterscheiden, 1902.

Ürti = Alpgemeinde. — Nidwalden, Schweiz.

Üsboie = verschneiden, kastriren. — Elsaß.

Uslafs = in 2/3 jährigem Wechsel beweidete Wiese. — Inner-Rhoden, Kanton Appenzell, Schweiz.

***Uter** oder Ütter = Euter. — Schweiz. Uterstrauchlete = Euterentzündung. Uteren = aneutern, im Euter zunehmen, anschwellen.

Uter-Diek = Außendeich. — Ostfriesland.

Ut-jagen = ausjagen. — Nieder-Deutschland.

Ut-Kubbe = kleiner Koben an der äußern Scheunenwand. — Ostfriesland.

U-trivelig Rad, dän., = wegwerfende Bezeichnung eines seine Haltung nicht lohnenden Stücks Vieh; trivelig von trives = treiben, wachsen, gedeihn. Vgl. Rattorna und Rotter.

Uuni-maito, finn., = Ugnsmjölk.
Uuni-piimä, finn., = Jamakka.

Uuren, holl., = üren, von uur = Uhr, Stunde.

Vaatje = Flüssigkeitsmaß zu 12,5 Liter. — Ostfriesland.

Vaccaritien = Sennalpen, Kuhalpen. — Alte bayrische Urkunden.

Vache bœuf, franz., = Färse, die einen Bullen zum Zwillingsbruder hat; vgl. free martin. — Vendee, Frankreich.
Vache à goutte, franz., = trocken stehende Kuh. — Schweiz.
Vache reine, franz., = Heerkuh. — Schweiz.

Vachedas, ladin., = Kuhrecht. — Schweiz.

Vachelin, franz., = Gruyère-Käs. — Doubs; Jura.

Vacherin, franz., = a) V. à la main, im schweizer Waadtland, besonders im Vallée de Joux bereiteter vollfetter flachcylindrischer Weichkäs mit fester Rinde, von 20/25 cm Durchmesser, 2 bis 5 cm Höhe und 4/10 kg Gewicht, der mit einem ihn umfassenden Reifen von Baumrinde verpackt und ohne weitere Behandlung verzehrt wird.

b) V. pour la fondue, im schweizer Kanton Freiburg bereiteter, ähnlich geformter, nur größrer, zwischen weich und hart die Mitte haltender vollfetter Käs von 40/50 cm Durchmesser, 7/8 cm Höhe und 12/14 kg Gewicht, der über Feuer geschmolzen genossen wird.

c) ebensolcher kleinerer Käs von 2 bis 4 kg Gewicht, bereitet in Savoyen in der Landschaft Beauge und in der Umgegend des Dorfes Abondance, Arrond. Thonon.

(Die Bezeichnung Vacherin herzuleiten von fettisch oder fätsch = fett, oder von franz. vache = Kuh?)

Vaseline, engl., = paraffinartige zu luftdichter Einhüllung von Käsen dienliche Masse. — Nord-Amerika.

Vaiolo oder Varolo, ital., = an einer Wundstelle fauliger Käs; von vajo = fleckig, vajuolo = Pocke (aus lat. macula, verwandt franz. maille?).

Val fleuri, franz., = eine in Genf gangbare Nachahmung des Roquefort aus Kuhmilch.

Valio = Name einer am 4. Juli 1905 zu Helsingfors gegründeten Vereinigung finnischer Molkereien zu dem Zweck des gemeinschaftlichen Verkaufs ihrer Butter. Der Betrieb wurde eröffnet im Frühjahr 1906. Valio wörtlich = Auswahl.

Varech (keltisch?), s. vraic.

Varolo, ital., = Vaiolo.

Vättere, die, oder Skäpp, Schgapp, der, = runde hölzerne gedrechselte Käseform, in welcher kleine Rundkäse gemacht werden; vgl. Mutschen. — Schweiz.

Veau blanc (franz.) = mit Milch allein gemästetes, darum weißfleischiges Kalb. — Französ. Schweiz.

Veerp = Maß zu 50 Liter, das Vierfache eines Vaatje. — Ostfriesland.

Vef-Kärna, schwed., = Rollbutterfaß; von vefva = weifen. — Finland.

Végétaline, franz., = Palmin; s. Kokosnußbutter; Bezeichnung gegeben von Rocca, Tassy und de Roux, Inhaber einer Fabrik zu Marseille.

Veines mammaires, franz., = Milchadern.

Velabrum, lat., = Marktplatz im altertümlichen Rom, an dem sich auch eine Käseräucherei befand.

Vell, engl., = Labmagen. — England.

Veloutée, franz., = Schimmelüberzug bei Brie; velouté wörtlich = sammetartig. — Meuse und Marne.

Verbändelte Ohren = schwarzer Rand an der Innenseite der Ohren bei Schweizer Braunvieh. — Schweiz.

Verbuttern, Verkäsen = zu Butter, zu Käse verarbeiten.

Verdingen, Kühe v., = a) Kühe von der Alpabfahrt bis zur Alpauffahrt zu Winternutzung und mit einer Entschädigung in Füttrung geben; vgl. Küher b;

b) Kühe zu sommerlicher Ausnutzung einer Alp mieten. — Schweiz.

Verdoeken, holl., = doeken.

Vergandung = Verschüttung nutzbaren Alpgeländs durch Gesteinstrümmer; vgl. Gand. — Allgäu. Schweiz.

Vergaro, ital., = Oberhirt der im Agro romano gehaltnen Schafherden; franz. berger = Schäfer; von ital. verga, lat. virga = (Hirten-) Stab.

Vergne, franz., = tief gelegne, sumpfige, torfige Wiese. — Aubrac-Gebirge, Frankreich.

Verkäsen, s. verbuttern.

Verkeerde boter, holl., = fehlerhafte Butter.

Verlegen = staffeln. = Schweiz.

Vernengo, ital., s. Formaggio vernengo; von vernare, lat. hibernare = überwintern.

Verrichten = sich säubern; Richte, die, = Nachgeburt. — Allgäu.

Verricht-Geld = Ausgaben der Alpgenossenschaften für das Vieh, gegensätzlich zu den Ausgaben für Instandhaltung der Hütten, Wege usw. — Allgäu.

Verschlagen = infolge zu niedriger Wärme des Reifungsraums außen fehlerhaft geworden, bei Limburger Käsen. — Allgäu.

Verschöpfen = überlegen.

Verschweifen = fehlgebären. — Mittelfranken, Bayern.

Verseifungszahl = Zahl der Milligramme Kaliumhydrooxyd, die zu Verseifung von 1 Gramm reinen Fetts erforderlich sind (nach Köttstorfer, 1879).
Versetzen = fehlgebären. — Nord-Deutschland.
Verstelltes Vieh, s. Stellvieh.
Vertlent = hochträchtig, gekennzeichnet durch begonnene Anschwellung des Euters. — Allgäu.
Verwerfen = fehlgebären.
Verziehen = bei Bereitung von Schweizer Rundkäsen die zerschnittnen Matten mit der Käsekelle derartig verrühren, dass sie in eine von oben nach unten und von unten nach oben gerichtete Bewegung versetzt werden. — Schweiz.
Veselcotto, ital., = grosses Auge im Parmesan-Käs; von vescica, lat. vesica = Blase.
Vesen, der, = Spelz (triticum spelta), die reife Frucht, als Futtermittel. — Süd-Deutschland.
Vessel, engl., = hölzerne Aufrahmbütte; allgemein = Gefäss. — England.
Vet-kort, holl., s. Korte kaas.
Vezzena-Käs = nach der Vezzena-Alp bei Levico in Ital.-Süd-Tirol benannter, wie Gruyère geformter, nicht gepresster Reibkäs von 40/42 cm Durchmesser und 11/12 cm Höhe, im Gewicht von 10/14, meist 11 kg, der im Alter von zwei Jahren verwendbar wird, feine grösste Güte aber erst im dritten Jahr erreicht.
Vibe-Fedt, norweg., = Fettkraut (Pinguicula vulgaris); wörtlich = Kiebitzfett.
Vieh-Scheid = Zuteilung des von gemeinsamer Alpsömmerung heimkehrenden Viehs an die betreffenden Eigentümer. — Allgäu.
Vieren-deel, holl., = Vierteltonne Butter, deren Inhalt durch eine i. J. 1876 für die Provinz Friesland erlassne Verordnung zu 40 kg festgesetzt wurde; Vgl. Achtel b.
Vill = Alpen-Kuhhirt (von lat. vigil = wach?). — Eifischtal, Kanton Wallis, Schweiz.
Villiers-Käs = magerer im franz. Departement Haute Marne bereiteter nach dem Flecken Villiers benannter Backsteinkäs von 0,5 kg Gewicht.
Vinde-kjärne, norweg., = Drehbutterfass; vgl. Butterwinde und Karnwinde.
Visko-gen = von Babcock und Russell (1896) erfundnes Mittel, erhitzt gewesenem Rahm seine durch die Erhitzung verlorne Dickflüssigkeit wiederzugeben. Das Mittel besteht in einer Flüssigkeit, die, aus einer Lösung von 2,5 Gewichtsteilen Rohrzucker in 5 T. Wasser und einer Lösung von 1 Gewt. Ätzkali in 3 T. Wasser zusammengesetzt und von dem nach Schüttlung verbleibenden Bodensatz abgeklärt, dem Rahm im Verhältnis von ungef. 1 : 150 zugesetzt wird; von lat. viscum = Vogelleim, und griech. γεννάειν = zeugen. Vgl. Grossin.
Viskosität der Milch = der mehr oder weniger zähflüssige Zustand der Milch, welcher u. a. die Grösse der aus ihr gebildeten Tropfen, die Dicke der von ihr an Gefässwandungen anhaftenden Schicht und die Schnelligkeit bedingt, womit Milch aus engem Glasröhrchen (Viskosimeter) ausfliesst.
Viterbo, ital., s. Cacio Viterbo.
Vlasicer Käs = Arnautenkäs.
Vleut oder Vloot, holl., = Aufrahmbütte.
Vloot, holl., s. Kaasvloot, pekelvloot, vleut.
Vloot-boter, holl., = in hölzernen Formen ausgeschlagne Butter.
Vloote melk, holl., = abgerahmte Milch.
Void-Käse = im franz. Departement Meuse bereitete fette Backsteinkäse.
Volger oder volgert, holl., = in die Goudaform (Kaasvat) oder auf die Edamerform (Kaaskop) passender Deckel; vgl. Folger.
Volle = Folle.
Völle = Trommelsucht, Blähsucht (Tympanitis). — Schweiz.
Vollmilch = Milch mit allen ihren natürlichen Bestandteilen, wie sie beim Melken gewonnen wird; mit Einführung der Milchschleuder gangbar gewordne Bezeichnung; sonst: frische Milch, Gute Milch. Halbmilch = zum Teil entrahmte Milch, oder ein Gemisch von Vollmilch und Magermilch. Magermilch = ganz, insbesondere durch Milchschleudern entrahmte Milch; vgl. Abgerahmte Milch.

Voltmers Kindermilch = mit Wasser verdünnte, mit Rahm und Zucker versetzte Milch, worin ein der Frauenmilch entsprechender Teil des Käsestoffs durch Pankreassaft löslich gemacht wurde, bereitet nach dem Patent von Otto Lahrmann, D.R.P. 19777, Kl. 53, vom 6. December 1881.

Vor-Alpen, s. Maiensassen.

Vorarlberger Sauermilchkäse = in Vorarlberg aus frischem magerm Quarg in napfartigen hölzernen Formen bereiteter laibförmiger gereifter Käs von durchschnittlich etwa 20 cm Durchmesser, 6/8 cm Höhe und 2/4 kg Gewicht.

Vorbrechen = der bei der Bereitung von Schweizer Rundkäsen rückständigen Vollmolke (Sirte) den Vorbruch entziehen. — Schweiz. Allgäu.

Vorbruch, der, = aus der Sirte durch Zusatz von Etscher und durch Erhitzung ausgeschiedner rahmartiger Schaum. — Schweiz.

Vorbruch-Anken, Vorbruch-Butter = aus Vorbruch bereitete Butter. — Schweiz.

Vorbruch-Gebse = flaches 70/80 l fassendes hölzernes, mit einem Zapfloch am Boden versehenes Gefäß zu Gewinnung des Vorbruchs. — Schweiz.

Vor-Hörner = nach vorn gerichtete Hörner bei Schweizer Braunvieh. — Schweiz.

Vorkäsen = bei Bereitung von Schweizer Rundkäsen die Matten überlegen, verziehen und zerkleinern (brechen); d. i. die zu verkäsende Milch im Käsekessel bis zur Nachwärmung behandeln; vgl. nachkäsen. — Schweiz.

Vormilch, Nachmilch = erster bez. letzter Teil der Milch eines von einem einzelnen Tiere gewonnenen Gemelkes; insbesondere versteht man unter Nachmilch die kleinen Milchmengen, welche bei Kühen nicht mehr durch Melken mit der vollen Hand, sondern nur noch durch Abstreichen mit zwei oder drei Fingern (strippen) gewonnen werden können.

Vorsasse = Mitglied einer Alpgemeinde. — Schweiz.

Vorsassen = Maiensassen. — Schweiz.

Vorschiss = Untersäß; s. Säß. — Ober-Wallis und Berner Oberland, Schweiz.

Vorstäsfeln = eine Alp vor dem Auftrieb des Rindviehs mit Schafen oder Ziegen beweiden. — Schweiz.

Vörteleu = irgendwie einen ungerechten Vorteil anstreben. — Schweiz.

Vorwinterung = Matte mit Mattstall. — Prättigau, Kanton Graubünden, Schweiz.

Vorzugsmilch = unter besondern, Reinheit, Gehaltreichtum und Bekömmlichkeit bezweckenden Vorsichtsmaßregeln gewonnene Milch, i. J. 1891 vom Verfasser eingeführte Bezeichnung.

Vrag-Ost, dän., = Ausschußkäs.

Vraic (keltisch?) = Seetang, der in seiner Ursprünglichkeit, oder zu Asche verbrannt, als den Graswuchs fördernder Dünger verwendet wird; in der Normandie varech, in der Bretagne goëmon oder gouesmon, in Saintonge, Poitou, Aunis sart. — Kanalinseln Jersey, Guernsey.

Vraic de venue oder vr. venant = von der See an den Strand geworfner Tang.

Vraic scié = zur Zeit der Ebbe mit Sicheln geschnittner Tang.

Vriou, franz., s. Lait friou.

Vurige steedjes in de kaas, holl., = kleine weiße, unangenehm stark schmeckende (wörtlich = feurige) Flecke im Käs.

Waadtländer Magerkäs, auch Tomme genannt = nach Emmentaler Art bereiteter halbfetter Rundkäs von meist 10/20 kg Gewicht oder mehr, je nach Menge der verfügbaren Milch. — Kanton Waadt, Schweiz.

z'Wäd fahre = Vieh auf die Alm treiben. — Schweiz.

Waddick, die, (verwandt mit wat = naß, water = Wasser, und waten) = Molke. — Niederdeutschland.

***Wägel-Scheibe** = hölzerner Käsequirl. — Schweizer Kantone Appenzell, Glarus.

Wagerl-Bauer = Bauer, welcher seine Milch zu Wagen nach München bringt.

Wagge = Euterentzündung. — Pfalz.

Wagon milk, engl., = Axenmilch. — Neu-England-Staten, Nord-Amerika.

Waidner, s. Weidner.

Wak oder **walk**, holl., = von bäuerlichem Käser eigen bereiteter auf Flaschen gefüllter Labauszug. — Süd-Holland.

Walk, s. Wak.

Wällen (urspr. = aufsieden oder aufkochen) = a) Milch in hohem tönernem Topf abends in heiße Asche stellen, um sie am andern Morgen abzurahmen (ähnlich dem Devonshire-Verfahren); b) davon hergeleitet = aufrahmen überhaupt; vgl. wellen. — Steiermark.

Walliser Käse = im schweizer Kanton Wallis (Valais) bereitete dem Saanenkäs ähnliche sehr harte und darum sehr lange haltbare Reibkäse.

***Wander-Sennerei** = in frühern Zeiten ausgeübter Molkereibetrieb der Kühjer, die im Winter mit ihrer Viehhabe von Ort zu Ort zogen, dort die vorhandnen Heuvorräte aufbrauchten und die gewonnene Milch verarbeiteten. — Schweiz.

Wandle (von wandern) = zur Alpweide hinaufziehen oder von da zu Tal heimkehren. = Elsaß.

Wantidig = unzeitig; bei Kühen, die im Sommer abkalben; vgl. tidmelk und frühmelk. — Ostfriesland.

Warf = zu Errichtung einer Wohnstätte oder eines Dorfs der Überschwemmung wegen von Menschenhand aufgeworfner Hügel, Werft. — Ostfriesland.

Wärmen = brennen. — Allgäu.

Wantle = wandle.

Waschérl = als Seihkörper dienendes Geflecht aus Rindschwanzharen, ähnlich dem Riedel, dem Follenschübel und dem Seihwisch. — Steiermark.

Wäscht = aller Art flüssige Abgänge der Käsebereitung, auch nachdem ihnen behufs Verfütterung an Kälber oder Schweine Kleie hinzugefügt worden ist. Wäscht-Kübel = Gefäß zur Aufnahme dieser Abgänge. — Elsaß.

Wasen = a) uneingehägte Alpenwiese (Matte). — Elsaß.
b) Rasen. — Süd-Deutschland, Kärnten.
c) Torf. — Süd-Deutschland.

Wasser-Hörner = durchweg grünlich-dunkelgrau gefärbte Hörner bei Schweizer Braunvieh, statt der gewünschten am Grund weißlichen, mit unvermittelt sich anschließender schwarzer Spitze. — Schweiz.

Wässern = das Vieh mit reinem Wasser tränken, bez. zu Wasser gehn lassen. — Kärnten.

Way, die, (verwandt mit Waddick, holl. wei, engl. way) = Molke. Way-Tuch = Käsetuch. — Ostfriesland.

Way-büksen = von Männern bei Stallarbeit angelegte Überhosen. — Ostfriesland.

Wax, engl., (Tätigkeitswort) = Käse mit Paraffin (paraffin wax) überziehn. — Nord-Amerika. Neu-Seeland.

Weak bodied cheese, engl., = open cheese mit überschüssiger Feuchtigkeit. — Kanada.

Webe, s. Kessiwebe.

Wechsel-Alp = von zwei oder mehr Gemeinden abwechselnd benutzte Alp. — Schweiz.

Wechsel-Mähder = magre, nur ein Jahr ums andre gemähte, zwischenein nicht genutzte Bergwiesen. — Tirol.

Wecken, Butterwecken = Stückenbutter.

Weedy, engl., = feedy.

Weer, holl., = kleine schwarzgraue Flecke auf (Edamer) Käs.

Wehrer = Zuhirt. — Schweiz.

Wei, holl., = Molke; lange wei = durch einen Spaltpilz (Streptococcus hollandicus Hüppe) schleimig und fadenziehend gemachte, nach Boekels Vorschlag (1886) zu Bereitung von Gouda oder von Edamer Käs verwendete Molke.
Wei-staar, holl., = Molkenstande.

Weich-melk, s. hartmelk.

Weid-brüchig, s. brüchig.

Weide-rot = Blutharnen. — Rheinland.

Weid-Span = Alpscheit. — Prättigau, Kanton Graubünden, Schweiz.

Weidner (nach alter Schreibweise richtiger Waidner) = Kälber, Schafe, Schweine, die im ausgeschlachteten (ausgeweideten) Zustande zu Markt gebracht werden. — Wien.

Weiß oder Wiß (von dem mehr milchigen, weißen Ansehen, gegenüber dem mehr wässerigen der Schotte) = Vorbruch. — Allgäu.

Weiße Schmiere = Fehler im Reifen der Backsteinkäse, wobei sich auf ihrer Oberfläche eine grauweiße, schmierige Masse bildet; absichtlich hervorgerufen beim Weißlacker Käs.

Weiße-Sonntags-Milch = am Weißen Sonntag, d. i. dem Sonntag nach Ostern

in frührer Zeit von armen Leuten erbettelte Milch. — Allgäu.

Weitnaer Käs = ein etwa seit 1870, zuerst von A. Kramer in Wertach, jetzt im ganzen bayrischen Allgäu bereiteter würfelförmiger, 1,5 kg schwerer, aus halb bis dreiviertelfetter Milch nach Limburger Art bereiteter, aber stärker gesalzner und unter wenig Luftzutritt gereifter, infolge dessen außen weißschmieriger (wie mit weißem Lack überzogner), scharfschmeckender Weichkäs. — Allgäu.

Weitling = irdene, unten enge, oben weite Aufrahmschüssel, vermutlich im Gegensatz zu früher gebräuchlichen engen, hohen Aufrahmtöpfen. — Oberbayern.

Weit-Sack, der, (bayr. Waidsack = Jägertasche) = leinener, über die Schulter eines Menschen oder über den Rücken eines Saumtieres zu hängender Doppelsack. — Elsaß.

Wel-ketel, holl., = metallner Kessel zu Erhitzung eines Teils der zu Herstellung von Leydener Käs zu verwendenden Milch; vgl. wellen.

Welle = Quelle. — Ostfriesland.

Wellen = kochen, insbesondere Milch, bis sie aufschäumt erhitzen; vgl. wällen. — Ostfriesland.

***Well-Kessi** = Käsekessel; vgl. wellen.
Wellgrube oder Well-Loch = Feuergrube.
Wellmilch = bei der Zigergewinnung der Molke nachgeschüttete Milch.
Weller = Käseküche der Alphütte.
Wellete = zur Zigergewinnung bestimmte Molke. — Schweiz.

Wensleydale-Käs = im Wensley-Tal von Yorkshire, England, nach Stilton-Art bereiteter 8/10 kg schwerer schimmeliger (blue veined) Käs.

Werder-Käse = in den Niederungen (Werdern) der Weichsel und Nogat dem Gouda ähnlich bereiteter laibförmiger fetter oder halbfetter Käs, wahrscheinlich durch die im zweiten Viertel des 16. Jahrhunderts aus Niederland zugezogenen Mennoniten, möglicherweise aber auch schon durch ältere niederländische Einwanderer (Stadt Preußisch-Holland gegründet 1290) eingeführt; auch Niederunger oder Elbinger (nach der Stadt Elbing) genannt.

Wer-kauen = wiederkauen; vgl. närkauen. — Ostfriesland.

Westfälischer Käse = aus Dotterquarg mit Zusatz von Kümmel in kleine runde Wecken handgeformte getrocknete und später zu speckiger Reifung eingelegte Käse von 7/10 cm Durchmesser, 2,5 cm Dicke und 70/110 g Gewicht.

Wetter-Tanne = einzeln stehende Tanne oder Fichte mit ausgebreiteten Ästen, unter denen das Weidevieh gegen unfreundliches Wetter Schutz findet. — Alpenländer.

Wetter-Weide = Untersäß; s. Säß. — Prättigau, Kanton Graubünden, Schweiz.

Whipping cream, engl., = Schlagrahm (Rahm zur Herstellung von Schlagsahne). — Nordamerika.

Wiedel oder Wietel = Käsequirl, bestehend entweder a) in einer geschälten jungen Fichte oder Tanne, deren untere Wirtel-Äste nach dem Stamm bogenförmig zurückgeführt sind, oder b) in einem Stab, welcher mit ähnlichen sich kreuzenden Bogen aus Spanischrohr versehen ist, oder c) in einem Stab, welcher kreuzweis mit geraden Holzstiften durchsteckt ist. — Steiermark.

Wiegen-Butterfaß = auf ein Wiegengestell gesetztes Butterfaß mit hin und her schwingender Bewegungsform.

Wigg, engl., = Molke. — Schottland.

Wildene = Hochalpe ohne Alphütte. — Schweiz.

Wilder Käs = von dem zusammenhangenden Labgerinnsel losgelöste einzelne Flocken, die auf der abgeschiednen Molke schwimmen und darum auch Schwimmkäs genannt werden. — Schweiz.

Wild-Heu = auf abgelegenen und darum weder eingezäunten, noch gedüngten oder sonstwie gepflegten Alpenwiesen gewonnenes Heu. — Alpenländer.

Winkels Reagens = von M. Winkel auf der 76. Versammlung deutscher Naturforscher und Ärzte zu Breslau (1904) als Erkennungsmittel für Gärungserreger empfohlne Vanillin-Salzsäure, von Apotheker Utz, Würzburg, zu Prüfung von Milch auf Formalinzusatz anwendbar gefunden (1905).

Winterweich = winterliche Stallhaltung minder gut überdauernd. — Schleswig-Holstein.

Wip-karn, holl., = Butterfaß mit hölzerner an der Decke des Buttrungsraums wagerecht angebrachter federnder Latte, die, durch eine am Ende befestigte Leine niedergezogen, den mit ihr verbundnen Sterl eines Stoßbutterfasses selbsttätig wieder in die Höhe zieht.

Wirbel = Käsequirl aus einer jungen Tanne mit den daran stehen gelassnen Ästen. — Allgäu.

Wirtin = den Kuhmägden vorgesetzte, meist verheiratete Pflegerin des Kuhstalls. — Niederschlesien.

Wisconsin curd test, engl., = an der Wisconsin Dairy School i. J. 1895 eigenartig ausgebildete Labgärprüfung. — Nord-Amerika.

Wiß oder **Wiße**, das, = Weiß.

Wit-koppen, holl., = Weißköpfe, s. zwart blaard.

Wit-korst, holl., s. Edamer Käs.

Witte Botter, s. Rode Botter.

Witten = weißen, d. i. Wände mit Kalkmilch tünchen. — Ostfriesland.

Woi, finn., = Butter.
Woi-vero = Smörskatt.

Woik, holl., = Walk.

Wölen = a) wühlen;
b) Mergel oder andre zu Befruchtung des Landes geeignete Erde (Wöl-Erde) ausgraben. — Ostfriesland.

Wöpfen, s. möpfen.

Worb, s. Käsworb.

Woriener Käs = zuerst von Emil Börner in der Gutsmolkerei zu Worienen, Kreis Preußisch-Eylau in Ostpreußen, i. J. 1870, später auch an andern Orten Ostpreußens hergestellter fetter scharfgesalzner Backsteinkäs im Gewicht von 450/500 g, im Ausmaß von 10 × 8/8,5 × 4,5/5 cm.

Wrak, holl., = brüchig, als Fehler bei Käsen, namentlich solchen aus schlecht schmeckender, mit goor bezeichneter saurer Milch.

Wrang = Hirnkrankheit der Schweine. — Ostfriesland.

Wrijf-paal, holl., = Schurpal.

Wringen, holl., = den Wrungel mit den bloßen Händen zerkleinern, kneten, durcheinander arbeiten.
Wring-but = runde hölzerne Wanne, worin bei Bereitung von Gouda-Käs die Milch gelabt, der Wrungel durchgeknetet wird.
Wring-kuip = wring-but.
Wring-tobbe = wring-but; oder auch kleinere Bütte zu Behandlung des Wrungels.

Wrongel, holl., = Wrungel.
Wrongel-mes, holl., = ein- oder mehrklingiges Gerät zu Zerschneidung der Matten.
Wrongel-roerder, holl., = Käsequirl.
Wrongel-slager, holl., = Wrongel-roerder.

Wrungel, der, von wringen = durch Drehbewegung ausdrücken (holl. wrongel) = größtenteils von Molke befreite Matte a; ursprünglich vielleicht = Quarg, den man in einem Beutel durch Zusammendrehen von Molke befreite. — Niederdeutschland.
Wrungel-Mühle = Quarg- oder Käsemühle.

Wucherrvieh = Bullen; veraltet. — Grh. Baden.

Wulf = schmerzhafte Hautentzündung, oder auch Krankheit in den Schwanzwirbeln des Rindviehs. — Ostfriesland.

Wun und Waid, s. Trib und Trat.

Wüste Flecke = als rassewidrig angesehene weiße Flecke bei Schweizer Braunvieh. — Schweiz.

Wütera = hochwachsende doldenblütige Wiesenunkräuter, wie Kälberkropf (Chaerophyllum), Klettenkerbel (Anthriscus), Bärenklau (Heracleum). — Allgäu.

Wyt-Weide oder Wytten = mit Waldbäumen besetzte Weide. — Schweiz.

Yaoërt, türk., = Yauert.

Yard-butter, engl., = zu bequemer Aufteilung (in parts) in Cylinder von 1 Yard (= 0,91 m) Länge und 2 Zoll Umfang (= 1,6 cm Durchmesser) geformte Butter. — Cambridge, England.

Järb = Järb.

Yauerdsji = Verfertiger und Verkäufer von Yauert.

Yauert oder Yaurt = eine durch gelinde Erhitzung auf etwa zwei Drittel der ursprünglichen Menge eingedickte Milch, deren Käsestoff durch Zusatz von einem Teil des vortägigen Erzeugnisses unter Entwicklung von wenig Alkohol und Kohlensäure in fein verteilten geronnenen Zustand übergeführt worden

ist. Vielleicht dasselbe wie das macedonische **Jaurti**, oder nahe verwandt damit; vgl. auch **Leben**. — Türkei. Bulgarien.

Yearning, engl., = Labmagen; vgl. Earning. — Schottland.

Yell oder **yiell**, engl., = galt oder gelt, nicht milchgebend. — West-Schottland.

Yellow meal, engl., = Mischung von Maismehl und Maiskleie. — Nord-Amerika.

Yeux, franz., = Augen (im Käs). — Schweiz. Frankreich.

Yoghaurt, Yoghurt oder **Youghourt** = **Yauert**.

Yohimbin = ein aus der Rinde eines im südlichen Kamerun heimischen, dort Yumbehoa genannten Waldbaums (Corynante Johimbe, K. Schum., einer Rutacee) zuerst von L. Spiegel (1896), später (1902) von J. D. Riedel, Berlin, dargestelltes Alkaloid, das, mit Salzsäure verbunden, sich als ein erfolgreiches Mittel zu Belebung deckunlustiger Bullen erwiesen hat.

Young American, engl., s. Cheddar.

Ystelen, norweg., = Matten a, oder auch Bruch; verwandt mit schwed. **ysta** = käsen.

Zaad-spiegel, holl., = Milchspiegel der Bullen; wörtlich Samenspiegel; gegensätzlich zum melkspiegel der Kühe.

Zadila = macedonischer, aus Schaf- und Ziegenmilch bereiteter ungeformter Labkäs, der entweder frisch in die Städte gebracht, oder in eichenen Gefäßen eingesalzen wird.

Zahme Alp = geschützte, milde, gegensätzlich zu rauher Alp. — Schweiz.

Zaine-Milch (Zain = Rute, Zaine, die, [in Kärnten gesprochen wie Zahn] = Rutenkarb) = mit ganzer Milch oder mit Rahm gemischter Quarg, den man vielleicht auf einem Rutengeflecht hatte abtropfen lassen; vgl. Zein. — Chelleland im schweizer Kanton Zürich.

Zak-pers, holl., = in Süd-Holland gebräuchliche besondre, durch einen aufwindbaren, mit Steinen beschwerten Kasten wirkende Presse zu Verflachung des vorher in hoher Form gepreßten Leydener Kümmelkäses; von **zakken** = sacken, sinken, niedriger werden.

Zau-Tag = Milchmeßtag. — Tirol.

Zäre = Blegi; vgl. Serle. — Schweiz.

Zatt-Gais = langharige Ziege. — Kanton Appenzell, Schweiz.

Zaun-Häfte = Zaunträger, auf 1,5 bis 2 m gegenseitigen Abstand angepflanzte Bäume. — Schweiz.

Zaun-Stecken = aus Spaltholz oder aus Ästen gebildete Zaunpfähle. — Alpenländer.

Zeideln = melken; Zeidler = Melker. — Oberbayern.

Zeiere, s. Zekere.

Zein (vgl. Zaine) = Tragkorb mit zwei Handhaben. — Elsaß.

Zeirak (gesprochen Serak), wallis., = Sérai. — Kanton Wallis, Schweiz.

Zeitmelk, s. tidmelk.

Zeit-Rind = zweiundeinhalbjährige, in der Regel trächtige Färse. — Schweiz.

Zeit-Stier = Bulle im dritten Lebensjahr. — Schweiz.

Zekere oder **Zeiere**, der, = Ziger. — Elsaß.

Zelten = flacher Kuchen, z. B. Raps-, Harsamen- (Leinsamen-) u. dgl. Zelten. — Bayern. Kärnten.

Zepfe, üszepfe, zipfen (von zupfen) = strippen. — Elsaß.

Zetten = breiten, z. B. Heu, Dünger u. dgl.; vgl. zütten.

Zetter, holl., s. Kaaszetter.

***Zeug** = Senntum, Ambach. — Berner Oberland, Schweiz.

***Zezger** = Melker (von tetta, ital., = Zitze). — Bündner Oberland, Schweiz.

Zibeles-Käs = Hühnerkäse. Von Zibel, das, = zahmes Geflügel; kärnt. **ziba** = Hühnchen. — Mittelfranken, Bayern.

Zibro, ital., = Zuber; vgl. Cibro.

Zibro del butiro = länglich-runder Zuber, darin die dem Butterfaß eben entnommne Butter mit den bloßen Händen zu bearbeiten.

Zibro della panna = zu Ansammlung und Aufbewahrung des Rahms dienender Zuber, der an einer Seite rund, an der andern, behufs bequemer Entleerung des Rahms in das Butterfaß, eckig gestaltet ist.

Zickel = zackige weiße Zeichnung auf dem Kreuz übrigens einfarbigen Rindviehs; in neuerer Zeit bisweilen fälschlich für rücklet gebraucht. — Kärnten.

Ziegel-Käse, s. Backstein-Käse.

Ziegen-Melker = Nachtschwalbe, Caprimulgus L.

Zieh-Butter = bei Winterfütterung gewonnene Butter mit niedrigem Schmelzpunkt, welche zu Herstellung von Blätterteig vorzüglich geeignet ist, weil sie den rohen Teig äußerst dünn auszuziehen gestattet, daher bei Ausgang des Winters von den Bäckern gern für die übrigen Monate des Jahrs in Vorrat aufgekauft wird. — Berlin.

Ziemannsches Verfahren = verunglückter Versuch, aus stark sauerm Rahm durch Abpressung der Molke eine brauchbare Butter herzustellen; durch die berliner Molkerei-Ausstellung von 1879 bekannt geworden.

Ziger = aus Sirte allein oder mit Zusatz von abgerahmter und Buttermilch, oder aus abgerahmter Buttermilch allein durch Zusatz von Etscher und Aufkochung gewonnener Quarg. Eingemachter Ziger = in frischem Zustand genußsfertig zubereiteter Ziger. — Schweiz.

Ziger-Bunzen = viereckiger hoher Kasten, in den man den Ziger einstampft, um ihn darin gären zu lassen. — Allgäu.

*Ziger-Fischele = hölzernes quadratisches, um 15 cm langes und 75 cm hohes durchlochtes Gefäß zu Zigerpressung; von lat. fiscella = Körbchen oder Abtropfgefäß. — Berner Oberland und Kanton Wallis, Schweiz.

*Ziger-Gärnli = lose gewebtes Tuch zu Abseihung des Zigers; von Garn = Gewebe oder Netzwerk. — Schweiz.

Ziger-Klee = Melilotus coerulea Lam; s. Schabziger. — Schweiz.

*Ziger-Läufer = hölzerne Bütte, seitlich mit kleinen (Ablauf-) Löchern zu Aufbewahrung von Ziger. — Entlibuch, Schweiz.

Ziger-Milch = Ziger mit kalter Vollmilch vermengt als Speise. — Schweiz.

Ziger-Mühle = Mühle, den Quarg für Bereitung von Zigerkäs zu zerquetschen. Vgl. Reibebett. — Schweiz.

Ziger-Stock, der, = ein Stück geformter weißer Ziger. — Schweiz.

Zigerige Milch = mit teilweis geronnenem Käsestoff fehlerhaft abgesonderte Milch. — Schweiz.

Zigern = Molke oder Milch auf Ziger verarbeiten.

Zimmer = Rindviehstall. — Kantone Appenzell und St. Gallen, Schweiz.

***Zimmerig** = Alphütte. — Kanton Appenzell, Schweiz.

Zins-Kuh = Dingkuh. — Liechtenstein.

Zipfen = zepfe.

Zit-Gitzi, s. Gitzi.

Zockl = Sockl.

Zoepen, holl., = Buttermilch; vgl. Supe und Supen.

Zoete melk, holl., = Vollmilch, wörtlich = süße Milch.

Zoete melksche kaas, holl., = Gesammtbegriff für Edammer- und für Gouda-kaas.

Zoinde = Zein. — Allgäu.

Zollen-Butter = Butter in geformten Stücken von 100/250 g; vgl. Ballenbutter. — Ostschweiz.

Zoom, holl., = Rand; wörtlich = Saum.

Zötteli = Glöckchen. — Toggenburg, Schweiz.

Zout-bak, holl., = 60 cm breiter und 16 cm tiefer trogartiger Behälter zu Salzung der Leydener Kümmelkäse.

Zout-kist, holl., = kistenförmiger Behälter, worin die Edamer Käse während der einige Tage lang fortgesetzten Salzung aufgestellt werden.

Zuber = hölzernes Sammelgefäß für die zur Graukäsebereitung bestimmte Milch. — Tirol.

Zuchter = Zuchtbulle. — Vorarlberg.

Zuckersand = bei Milchzuckerbereitung zuerst abgeschiedene vereinzelte Rohzuckerkrystalle. — Schweiz.

Zudicken, zukäsen, zurennen = im Käsekessel nicht Raum findende Milch in einem Nebengefäß laben. — Allgäu.

Z'dicken legen (zu dicken legen) = einrennen. — Schweiz.

Zue-Bueb = jugendlicher Sennereigehilfe auf der Alp. — Schweizer Kantone Graubünden, Nidwalden.

Zu-Hirt = jugendlicher Gehilfe eines oder etlicher Alphirten. — Schweiz.

Zügeln = a) aufziehen; Zügelkalb = zur Aufzucht bestimmtes Kalb. — Kärnten.

b) Vieh zur Alp hinauf oder von einer Alp zur andern treiben. — Schweiz.

Zuivel, holl., = a) Süfel;
b) Innres von Käsen (Käsekrume).

Zukäsen = in zwei Kesseln gleichzeitig vorgenommne Behandlung von Milch zu einmaliger Käsebereitung. — Schweiz.

Zukommen (bei weiblichen Tieren) = zur Begattung gelangen.

Zulassen = ein brünstiges weibliches Tier sich begatten lassen.

Zumme, Milchzumme = Bränte. — Tirol, Zillertal.

***Zuppe** = Melktere. — Kanton Graubünden, Schweiz.

Zusenn = Gehilfe, Knecht des Sennen; vgl. Dinnerer. — Schweiz. Allgäu.

Zätten oder zetten = in der Heuernte das gemähte Gras ausbreiten, um es der Einwirkung von Sonne und Luft auszusetzen. — Kanton Tessin, Schweiz.

Zuursel, holl., = Gärungserreger, der dem zu Buttergewinnung bestimmten Rahm zugesetzt wird, um ihn säuern (reifen) zu lassen = Säurewecker (oder vielleicht Säuerling oder Reissel).

Zwarg oder Zwärg = handgeformter Sauermilchkäs, meist in der Mehrheitsform gebräuchlich; poln. twarog; vgl. Quarg und Zwörgla. — Ost- und Westpreußen.

Zwart-blaard, holl., = weißköpfig, bei übrigens schwarzer Harfarbe, wie dem Groninger Viehschlag eigentümlich.

Zweeten, holl., = auftreten von schleimiger Feuchtigkeit an der Oberfläche jungen reifenden Käses; wörtlich = schwitzen.

***Zweit** = zweite, nach der Zigerung rückständige Molke (= Schotten a). — Schweiz.

Zweiteilige Gerichts-Alp = Wechselalp. — Schweiz.

Zweiwärmiger Käs = Käs, bei dessen Bereitung nicht nur die Milch auf Labungswärme, sondern auch noch der ausgelabte Bruch aufsneue und höher erwärmt wird.

Zwerg = Zwarg.

Zwick = weibliches Kalb eines zweigeschlechtigen Zwillingspars. — Kanton Luzern, Schweiz.

Zwicken = den Brungel mit den Händen zerkleinern. — Holstein.

Zwörgla = Sauermilch-Handkäse; vgl. Zwarg. — Fichtelgebirge.

Zymase, s. Galaktozymase.

Zyu-Pot (Pot = Bote) = Gehilfe des Ziegenhirten. Nyo-Zyupot (nyo = nach) = zweiter Gehilfe des Ziegenhirten. — Elsaß.

Von dem selben Verfasser sind früher folgende Werke erschienen, die durch die Verlagsbuchhandlung von **M. Heinsius Nachfolger in Leipzig** oder jede andere Buchhandlung bezogen werden können:

Das Käsigwerden des Rahms. Gekrönte Preisschrift des Landwirtschaftlichen Vereins an der Schlei. Schleswig 1862. 8⁰. 40 S. mit 6 Holzschnitten.

Die Pariser Weltausstellung von 1867 in ihrer Bedeutung für die Landwirtschaft, insbesondere Westpreußens. Reisebericht. Danzig 1867. 8⁰. 42 S.

Was sollen die landwirtschaftlichen Vereine? Dem Zweiten Kongresse Norddeutscher Landwirte zu Berlin im Jahre 1869 gewidmet. Als Manuskript gedruckt. Danzig. 14 S.

Das Southdownschaf. Anfangsgründe seiner Züchtung und Nutzung. Danzig 1869. 8⁰. 37 S.

Der mehrblütige Roggen. Eine Pflanzenkulturstudie. Mit einer Lichtbildtafel. Danzig 1870. 4⁰. 14 S.

Zur Wiedergeburt und Erhebung des landwirtschaftlichen Vereinswesens. Ein Vorschlag den Zweigvereinen des Hauptvereins Westpreußischer Landwirte gewidmet von ihrem Generalsekretär. Danzig 1871. 8⁰. 16 S.

Die Milch, ihr Wesen und ihre Verwertung. Danzig 1871. 2 Bände. 8⁰. Mit 162 Holzschnitten und 2 Steindrucktafeln. Bd. I 438 S., Bd. II 366 S. Preis 16,20 ℳ, gebunden 19,50 ℳ.

Fünfzig Jahre der Landwirtschaft Westpreußens. Festschrift zur Feier des fünfzigjährigen Bestehens des Hauptvereins Westpreußischer Landwirte. Danzig 1872. 8⁰. 329 S. Mit 4 Lichtdruckbildnissen, 1 Planzeichnung und 2 Flurkarten. Preis 6 ℳ.

Programm und Katalog der Molkerei-Ausstellung für die Provinz Preußen, veranstaltet zu Danzig am 4. bis 6. Dezember 1874 vom Milchwirtschaftlichen Verein. (Geschichtliche Entwicklung des Molkereiwesens der Provinz Preußen als Einleitung.) Danzig 1874. 8⁰. 66 S.

Die Butterbereitung. Schriften des Milchwirtschaftlichen Vereins, Nr. 1. Danzig 1874. 8⁰. 16 S.

Die Milchviehzucht. Preisgekrönte Lösung einer von der Koppe-Stiftung gestellten Aufgabe. Danzig 1877. 8⁰. 58 S.

Geschichte des Mölltaler Rindviehschlages. Klagenfurt 1880. 8⁰. 94 S. Mit einem farbigen Tierbild und einer Landkarte. Preis ℳ 3.—.

Über Züchtung und Auferziehung von Milchkühen. — Die Kälbermast. Sonder-Ausgabe nach Mentzel und v. Lengerke's verbessertem Hilfs- und Schreibkalender für 1882. Berlin. 16⁰. 76 S.

Die Zuchtbuchführung von Rindvieh, an einem Beispiel aus der Praxis erläutert. (Unter Mitwirkung von W i l h. B i e r n a tz k i in Kiel.) Bremen 1882. gr. 8⁰. 79 S. Preis 2,50 ℳ.

Denkschrift über die Hebung der Deutschen Viehzucht. Vorlage zur General-versammlung der Deutschen Viehzucht- und Herdbuch-Gesellschaft. (1883.) 4⁰. 24 S.

Die Zuchtstammbücher aller Länder. Eine Untersuchung ihrer Eigenarten zwecks Beantwortung der Frage: Wie sind Zuchtstammbücher einzurichten? Auf Veranlassung des Ausschusses der Deutschen Viehzucht- und Herdbuch-Gesellschaft und mit Unterstützung des Deutschen Reichskanzler-Amts und des Kgl. Preußischen Ministeriums für Landwirtschaft ausgeführt. Bremen 1883. gr. 8⁰. 414 S. Mit vielen urkundlich nachgebildeten Beilagen. (Auf der Internationalen landwirtschaftlichen Ausstellung zu Hamburg 1883 mit einem Ersten Preis ausgezeichnet.) Preis 10 ℳ, gebunden 12 ℳ.

Was heißt Viehzüchten und was sollen die Viehzuchtvereine? Ein Wort für deutsche Züchter und Zuchtvereine. (Unter Mitwirkung von Wilh. Biernatzki in Kiel.) Berlin, Hamburg und Kiel 1883. 16⁰. 21 S.

Zur Erinnerung an die Gedenkfeier des fünfzigsten Jahrestags der Eröffnung der Akademie Eldena. Berlin und Greifswald 1885. 4⁰. 18 S.

Ergebnisse der Domänenverpachtung im Preußischen Staate und einige daran geknüpfte Betrachtungen. Streitschriften-Sammlung der Landliga, Nr. 2. (Berlin 1886.)

Die Versorgung Berlins mit Vorzugsmilch. An der Hand der Geschichte dargestellt. Bremen 1891. 8⁰. 28 S.

Wörterbuch der Milchwirtschaft. Eine Sammlung auf Molkereiwesen und damit verwandte Viehzucht bezüglicher Ausdrücke. Bremen 1891. 8⁰. 38 S.

Aberglaube im Molkereiwesen. Ein Beitrag zum Verständnis des Aberglaubens und zur Geschichte des Molkereiwesens. Bremen 1891. 8⁰. 42 S.

Die Milchversorgung Berlins. Im Auftrag der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft aufgrund besondrer amtlicher Erhebungen dargestellt. Berlin 1894. kl. 8⁰. 18 S. Mit einer Eisenbahnkarte.

Kirne und Girbe. Ein Beitrag zur Kulturgeschichte, besonders zur Geschichte der Milchwirtschaft. Berlin 1895. 4⁰. 324 u. 80 S. Mit 370 Abbildungen. In Halbfranz gebunden, Preis 30 ℳ.

Die Schlachtausbeute bei verschiedenen Rinderschlägen. Schlachtversuche der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft im Jahre 1896. Arbeiten der DLG., Heft 18. Berlin 1896. gr. 8⁰. 74 S.

Probemelken 1896/97, veranstaltet vom Kgl. Preuß. Ministerium für Landwirtschaft, Domänen und Forsten, einschließlich des gleichzeitig von der Oldenburgischen Landwirtschaftsgesellschaft unternommenen Probemelkens. Berlin 1897. gr. 8⁰. 17 S.

Der Wassergehalt der Butter. Unter Benutzung amtlicher, vom Kgl. preuß. Ministerium für Landwirtschaft, Domänen und Forsten zu Verfügung gestellter Ermittelungen bearbeitet. Landwirtschaftliche Jahrbücher. Berlin 1897. gr. 8⁰. 190 S.

Prüfung der „Thistle"-Melkmaschine. Auf Veranlassung der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft ausgeführt. Arbeiten der DLG., Heft 37. Berlin 1899. gr. 8⁰. 117 u. 83 S.

Die Kennzeichnung von Zuchttieren. Zweck, Aufgaben und bisher in Anwendung gebrachte oder vorgeschlagene Mittel, Zuchttiere wiedererkennbar zu machen. Im Auftrage der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft zusammengestellt. Arbeiten der DLG., Heft 46. Berlin 1899. gr. 8⁰. 32 S.

Die Butterversorgung Berlins durch die Eisenbahn im ersten Halbjahr 1899. Im Auftrage der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft, Sonderausschuß für Absatz, aufgrund bahnamtlicher Erhebungen dargestellt. Arbeiten der DLG., Heft 58. Berlin 1901. gr. 8⁰. 34 S.

Bezahlung der Milch nach ihrem Wert. Eine vergleichende Prüfung vorgeschlagner Weisen. Berlin 1903. 8⁰. 42 S.

Vor hundert Jahren. Darstellung der Milchwirtschaft Großbritanniens um das Jahr 1800. Ein Vorbild für die gegenwärtige Entwicklung der deutschen Milchwirtschaft. Leipzig 1904. gr. 8⁰. XII u. 217 Seiten mit 20 Abbildungen. Preis 6 ℳ, in Halbfranz gebunden 8 ℳ.

Oswald Schmidt, Leipzig.





